



GUÍA DESARROLLO FORMATIVA
MÓDULO ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y ANALCOHOLICAS

OBJETIVOS:

- Conocer clasificación de las bebidas alcohólicas y algunos licores característicos.
- Identificar vocabulario técnico y herramientas utilizadas en la elaboración de cocteles.
- Diferenciar las técnicas utilizadas en bar para la elaboración de cocteles.

Nombre: _____ Curso: _____

INSTRUCCIONES:

70 Puntos Totales

1. Lea el texto entregado:

- a.- De la clasificación de bebidas alcohólicas explicada de 5 licores como ejemplos de cada categoría. (20 pts)
- b.- Entregue una breve definición de cada licor dado como ejemplo. (20 pts)

Clasificación de Bebidas Alcohólicas

tenemos 4 tipos de bebidas alcohólicas: Las bebidas fermentadas, las bebidas destiladas o espirituosas, las bebidas fortificadas o generosas, y los licores y cremas.

Bebidas fermentadas

Las bebidas fermentadas, como su propio nombre nos lo dicen, son las que se obtienen mediante un proceso de fermentación en el que el azúcar de la fruta (uvas, manzanas) o del cereal (trigo, cebada) que estamos tratando se convierte en alcohol. Para que esta reacción química sea posible es necesario la presencia de levaduras (las más habituales en el vino y la cerveza son de la especie *Saccharomyces cerevisiae*) y que se den las condiciones adecuadas, es decir, la falta de oxígeno.

Por supuesto, el proceso de fermentación varía también en función de la bebida. Por ejemplo, en el caso del vino, las levaduras responsables de la fermentación son unos hongos microscópicos que se encuentran de forma natural en los hollejos de las uvas, que serán los responsables de desencadenar una reacción que dura alrededor de unos diez días y (hoy en día) se produce en depósitos de acero inoxidable. Este proceso se llama fermentación tumultuosa.

Además del vino, el champagne, el cava y la cerveza, que son las bebidas fermentadas más populares, entran también dentro de esta categoría la sidra, el vermut, el sato, el sake, el pulke y el tepache, entre otras más.

Bebidas destiladas o espirituosas

Las bebidas destiladas o espirituosas, también llamadas aguardiente, se obtienen a partir de la destilación de una bebida fermentada previamente (ya sea de fruta, de cereales, de hierbas, raíces o plantas azucaradas. Y, ¿cómo se es el proceso de destilación de bebidas alcohólicas? Se lleva el líquido que se quiere destilar al punto de ebullición para separar el alcohol del resto de líquido para, una vez frío, recondensarlo y obtener una bebida con mayor graduación alcohólica.



De esta técnica milenaria se pueden obtener una tenemos una gama muy extensa de bebidas. El secreto reside en saber añadir los ingredientes adecuados y en la medida adecuada para conseguir una bebida con alta concentración alcohólica que, además, sea agradable al paladar. Para ello se pueden utilizar almidones y otros condimentos de origen vegetal.

Entre las principales bebidas destiladas encontramos el whisky (que se obtiene a partir de la fermentación del mosto del cereal), el vodka (cereal), el tequila (ágar), el ron (caña de azúcar), la ginebra (cereal), el pisco, el orujo (vino), el brandy y coñac (vino), entre otras.

Bebidas fortificadas o generosas

Las bebidas fortificadas o generosas son aquellas que han sido fermentadas para ser finalmente fortificadas mediante adición de alcohol vínico con el objetivo de aumentar su graduación alcohólica y alcanzar un equilibrio en su sabor. Así, el alcohol presente en este tipo de bebidas tiene un doble origen: el que surge del proceso natural de fermentación y el que se le añade procedente de un proceso de destilación con el objetivo de pasar de los 15º iniciales a los 17º-25º deseados.

En este grupo de bebidas alcohólicas encontramos los vinos fortificados como el Oporto, el Jerez, el Madeira, el Marsala, el Manzanilla y el banyuls francés, y la mayoría de las veces son fortificadas con brandy.

Licores y cremas

Los licores y cremas son bebidas elaboradas mediante la mezcla de frutas, especias aromáticas y azúcares con aguardientes o la crema de la leche. El proceso también suele ser variado pero el resultado es similar. De hecho, esta clasificación es la más vasta, ya que la diversidad de licores y cremas es casi tanta amplia como la geografía: ¡cada región o zona del mundo tiene algún licor o crema! Las más populares suelen ser las de frutas y las de hierbas, algunas tienen fines medicinales y el grado de alcohol suele ser variado, tanto como la bebida en sí. En este tipo de bebida no existen restricciones ni reglas.

Algunos licores se obtienen a través del proceso de infusión, que consiste en verter agua muy caliente (a unos 90º) sobre la mezcla deseada de hierbas, frutas, especias, frutos secos u otros ingredientes.

Otros licores se obtienen a partir de la maceración, mediante la cual se extrae el líquido de sustancias sólidas a través de un líquido de extracción que -en el caso de los licores- es agua y alcohol-. Este proceso se realiza en frío y, en concreto, consiste en cubrir la parte sólida de la receta (frutas, hierbas, etc.) con la mezcla de agua y alcohol. Pasados unos días (dependerá de los ingredientes) se filtra esta mezcla, se añade almíbar y se embotella.

Por último, también se pueden elaborar licores mediante la mezcla de los ingredientes. Por ejemplo, la famosa crema irlandesa Baileys se elabora a partir de la combinación óptima de crema de leche y whisky irlandés, una fórmula seguida por otros elaboradores de cremas de licor.

2.- Del video que aparece en el link (<https://www.youtube.com/watch?v=AN6p1TZE12A>) realice las siguientes actividades:

a. Anote 10 palabras del Vocabulario técnico utilizadas por el bartender y entregue una pequeña referencia de su significado. (20 pts)

3.- Explique cuáles son las 4 técnicas utilizadas por el bartender en la elaboración de diversos cocteles. (10 pts)