

MÓDULO: ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS

CLASE 14 – 15

15 al 26/06/20

OBJETIVO DE APRENDIZAJE:

OA 1: Preparar una variedad de platos de cocina básica, de preparación rápida y lenta, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, así como de requerimientos de alimentación saludable, cumpliendo estándares de calidad.

APRENDIZAJE ESPERADO (AE1):

Elabora bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene necesarias para inocuidad de los productos, haciendo uso eficiente de los insumos, trabajando de forma coordinada.

OBJETIVO DE LA CLASE:

Conocer sobre las bebidas.

INTRUCCIONES:

- 1. Ver con detención el video, analizar y responder las preguntas del cuestionario.**
2. Escribir las dudas y enviar correo al profesor (cpousagastro@gmail.com)
3. Realizar actividad en sus cuadernos y enviar al correo cpousagastro@gmail.com
- 4. FECHA DE ENTREGA 26/06/20**

LAS BEBIDAS ATRAVÉS DE LA HISTORIA

La palabra brebaje significa simplemente bebida. Cuando se usa la palabra brebaje con relación a la sección de abastecimiento, significa café o té, sin importar la forma en que se sirva.

Durante los últimos años ha habido un creciente consumo tanto de té como de café, y esto, junto con la creciente popularidad del café, se debe quizá en parte al gran auge de las máquinas automáticas expendedoras de café.

Puede decirse que en Gran Bretaña la cerveza se compara en cierta forma con el té, debido a que se considera la bebida alcohólica nacional, mientras que el té se considera como la bebida no alcohólica nacional. En este país, la cerveza ha sido parte importante de la dieta alcohólica durante miles de años y lo es más en la actualidad.

Hubo hace tiempo, un establecimiento en el puerto de Campeche, donde vendían unas bebidas, mezclando dos o tres tipos de aguardientes con jugos de frutas, las cuales por su colorido se llamaban cola de gallo, las cuales empezaron a tener gran aceptación entre los visitantes. Los extranjeros de habla inglesa, traduciendo los llamaban Cock Tail (cola de gallo) y de esta manera se empezó a internacionalizar la palabra desde los Estados Unidos, que es donde se originó la costumbre de beber cócteles, se crearon modelos de vestir con este nombre y sobre todo, la hora del cóctel se estandarizó.

CLASIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS

Conocer la clasificación de las bebidas es de suma importancia para ti, ya que en el campo laboral, deberás conocer ampliamente la gama de bebidas que se pueden preparar e incluso que le puedes recomendar a los clientes de un bar o de algún establecimiento turístico.

Las bebidas se clasifican en:

- Bebidas analcohólicas
- Alcohólicas



Bebidas analcohólicas

Dentro de las bebidas sin alcohol que se ofrecen en el bar, se encuentran:

- **Aguas gaseosas (sodas o refrescos):** Estas bebidas son cargadas con gas carbónico, siendo las más comunes las aguas gaseosas artificiales. La adición de gas carbónico les imparte la agradable efervescencia característica de todas estas bebidas. Los sabores de las diversas bebidas gaseosas se obtienen mediante la adición de diferentes esencias.
- **Agua natural o mineral:** Estas se obtiene de manantiales naturales, por lo que están impregnadas de los minerales que se encuentran en la tierra y algunas veces poseen gas carbónico. El agua natural es la que se obtiene del agua potable purificada.
- **Bebidas preparadas:** Pueden servirse solas, mezcladas con licores o cocteles o bien pueden usarse como base de bebidas, como las copas de frutas.
- **Té, café e infusiones:** son todas aquellas aguas hechas como remojo de un elemento en agua caliente.

Son indispensables en la cantina y siempre debe contarse con un suministro adecuado.

- **Jugos de frutas y verduras:** Son los principales mezcladores para cócteles, pueden ser embotellados, enlatados o naturales y frescos, hechos por el barman antes de iniciar el servicio.
- **Jarabes:** El uso principal de estos sabores concentrados de frutas dulces es para la base de cócteles, copas de frutas o mezclados con agua gaseosa como una bebida más grande. Los jarabes clásicos son la granadina (con sabor de granada), casis (sabor de grosella), citronela (limón), goma (jarabe de azúcar blanca), frambuesa y cereza.

ACTIVIDAD:

1. Defina lo que son las bebidas analcohólicas.
2. ¿Qué es un brebaje?
3. ¿Qué bebidas analcohólicas son indispensables en la cantina?
4. ¿Qué uso se le da al jarabe?
5. ¿Cómo se utilizan los jugos en la elaboración de cocteles?