

ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS

CLASE 16 - 17

06 al 17/07/20

MÓDULO: ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS

CLASE 16 – 17

06 al 17/07/20

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 17/07/20**

Bebidas alcohólicas

Las bebidas alcohólicas se dividen en simples y compuestas.

- **Las simples** son líquidos producto de la fermentación alcohólica y posteriormente su destilación, la cual no debe exceder de 80° GL.
- **Las bebidas compuestas** son las mezclas posteriores a la fermentación y destilación del alcohol etílico con diversa preparaciones de agua y pueden o no estar combinados con aromatizantes, endulzantes y/o colorantes.

Tipos de alcoholes:

1. **Ron:** El ron es una bebida alcohólica se obtiene a partir de la caña de azúcar por fermentación, destilación y envejecimiento, generalmente en barricas de roble.

Origen: Los precursores del ron datan de poca antigüedad. Se cree que el desarrollo de bebidas fermentadas a partir de la caña de azúcar ocurrió en la antigua Grecia y luego salió desde allí. Un ejemplo cercano es la bebida llamada «Mortal».

Producido por la gente de Malasia, el ron data de miles de años atrás. También Marco Polo dijo alguna vez en el siglo XIV que un "muy buen vino de azúcar" se le había sido ofrecido en Persia, lo que hoy es el Irán moderno.

La primera destilación de ron tomó lugar en las plantaciones de caña de azúcar del Caribe en el siglo XVII. Los esclavos de las plantaciones fueron los primeros en descubrir este producto, posteriormente era pasado por procesos de refinación de azúcar, que era fermentado en alcohol

Tipos de ron

- **Ron blanco:** Se caracteriza por la ausencia de color, aunque puede tener un ligero tono amarillo. Debe proceder de aguardientes, destilados o de sus mezclas, que hayan permanecido en envases de madera de roble o cerezo el tiempo adecuado.
- **Ron dorado.** Debe proceder de aguardientes, que hayan permanecido en envases de madera de roble o cerezo por un tiempo menor a un año. Este toma un color dorado suave.
- **Ron añejo** Debe proceder de aguardientes, que hayan permanecido en envases de madera de roble o cerezo durante un tiempo no inferior a un año, tomando un color dorado intenso.
- **Ron viejo.** Debe proceder de aguardientes, que hayan permanecido en envases de madera de roble o cerezo durante un tiempo no inferior a tres años.
- **Ron dulce o licor de ron.** Se caracteriza por contener más de 100 g/l de sacarosa o equivalente en glucosa.
- **Ron agrícola:** es la mención que reciben los rones producidos en los departamentos de ultramar franceses, se envejecen en maderas de roble o cerezo
- **Ron escarchado.** Se caracteriza por alcanzar la sobresaturación de azúcar, presentándose cristalizado en ramas vegetales que sirven de soporte
- **Ron ligero:** esta mención se refiere a la consistencia del líquido este ron se destila en alambiques de tipo continuo.

ACTIVIDAD:

1. ¿Cuál es la diferencia entre las bebidas alcohólicas simple y las compuestas?
2. ¿De que esta elaborado el Ron?
3. Explique el origen del Ron.
4. Explique las diferencias de los tipos de ron.
5. Defina a lo menos 3 tipos de Ron.