 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

Guía de trabajo a distancia 4ª medio mención cocina

Profesoras: Paz Gaete & Sandra Díaz

Modulo Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas

**Fecha: Semana del 16 al 20 Marzo de 2020**

 **Semana del 23 al 27 de Marzo de 2020**

AO: Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y analcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales

Objetivo de las clases: investiga y clasifica los productos que se pueden utilizar en la elaboración de cocteles no alcohólicos considerando fichas técnicas

Actividad: investigan recetas de cocteles sin alcohol e identifican los productos utilizados en su elaboración, finalmente realizan 6 recetas en fichas técnicas

 CLASIFICACION DE BEBIDAS NO ALCOHOLICAS SU ORIGEN, PREPARACION Y PRESENTACION

Bebidas sin alcohol
En las bebidas sin alcohol los consumidores buscan algo más que saciar su sed. La experiencia de consumo adquiere más relevancia que la simple satisfacción de la necesidad primaria.
La elección de una bebida la determinan vivencias emocionales: descubrir sabores únicos, experimentar un momento de relajación, gozar con la naturalidad, compartir experiencias sensoriales, encontrar un estímulo para la actividad diaria… En la construcción de esas emociones los ingredientes de Dallant tienen un papel clave, aportando el valor diferencial que distingue a cada bebida.
El mercado de las bebidas sin alcohol es muy dinámico y nos obliga a innovar [*…ver más…*](https://www.monografias.com/document/FKJHLJYYBZ?lang=es)

c) Frutas, tubérculos y semillas disgregadas.
d) Esencias naturales, agentes aromáticos.
e) Edulcorantes naturales (glucosa, fructosa, azúcar invertido).
f) Anhídrido carbónico.
g) Agua potable.
h) Agua mineral.
Clasificación:
a) Aguas gaseadas
b) Gaseosas
c) Bebidas de zumos de frutas (kas, fantas, scheweppes).
d) Bebidas de extractos (refrescos).
e) Bebidas de frutas, tubérculos y semillas disgregadas.
f) Bebidas aromatizadas.

Frutas:
Las frutas pueden dividirse en 4 grandes grupos:
- Frutas acídula: Albaricoque, manzana, pera, melocotón, naranja, fresa, cereza, ciruelas, uvas. Se caracterizan por que una vez maduras reúnen grandes cantidades de ácidos orgánicos (málico, cítrico).
- Fruta dulce: caquis, dátiles, melón, sandía. Se caracterizan por su contenido en azúcar.
- Frutas harinosas: plátano, castañas. Contienen un alto porcentaje de almidón.

- Fruta oleaginosa: olivas, almendras, aguacates, cacahuetes. Frutos ricos en lípidos.
Composición:
Excepto las oleaginosas, las frutas son pobres en prótidos y apenas contienen lípidos.
Los glúcidos en cantidades variables como el almidón en el plátano.
El agua en proporciones elevadas en casi todas las frutas.
Su aporte calórico es bajo a excepción de las harinosas.
Son ricas en fibras, regulan el tránsito intestinal.
Las vitaminas

Deben ver los videos que les dejo a continuación para poder entender los tipos de utensilios que se usan en un bar, las partes de un bar y recetas de bebidas o cocteles sin alcohol

D

<https://prezi.com/pb2h45pes3cm/estructura-del-bar/>

<https://youtu.be/YCLvRTjFLUA>

<https://youtu.be/sQqsXZbO1T8>

https://youtu.be/BV\_XepEJBic