MODULO ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHOLICAS

Profesoras: Paz Gaete & Sandra Díaz

4° Medio A

Semana del 8 al 12 de Junio

Objetivo: Retroalimentar guías 1, 2, 3 y 4

Nota: Si no has enviado todavía tus respuestas, escríbelas en tu cuaderno o en un Word y envíalas a los correos:

Grupo 1: Docente Sandra Díaz Baza Correo: [sandradiazbaeza74@gmail.com](mailto:sandradiazbaeza74@gmail.com)

Grupo 2: Docente Paz Gaete Piña Correo: [pazgaetepina73@gmail.com](mailto:pazgaetepina73@gmail.com)

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

Semana 1 y 2 del 16 al 20 y del 23 al 27 de marzo

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

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre | Michelada sin alcohol |
| Método | Elaborar sabores |
| Función | Efervescente |
| Cristalería | Copa alargada |
| Tamaño | Largo |

|  |  |
| --- | --- |
| Medida | Insumos |
| 1 lata | Cerveza sin alcohol |
| 1 zumo | Limón, sal, hielo |
|  | Tabasco, salsa, worcestershire. Jugo maggi |



|  |
| --- |
| Procedimiento:  Echar hielo en un vaso grande añadir jugo de limón la salsa mezclar todo bien y luego echar la cerveza |

|  |
| --- |
| Decoración:  Con 1 rodaja de limón y sal en los bordes |

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre | Te verde helado al estilo moruno |
| Método | Infusión |
| Función | Saciedad |
| Cristalería | Taza de vidrio |
| Tamaño | Mediana |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Medida | Insumos | |
| 3 cucharaditas soperas | Te verde | |
| 2 cucharaditas | Azúcar moreno | |
| A gusto | Ramitas hierbabuenas | |
| Procedimiento:  En agua hervida pon una cucharada de azúcar moreno y una cucharada de te verde añade el resto de agua deja que infusione añade manojo de hierbabuena con 3 piedras de hielo. | |



|  |
| --- |
| Decoración:  Hojas de hierbabuena |

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre | San Francisco |
| Método | Agitar en coctelera |
| Función | Refrescante |
| Cristalería | Vaso roca |
| Tamaño | Corto |

|  |  |
| --- | --- |
| Medida | Insumos |
| 40 ml | Jugo de naranja |
| 30 ml | Jugo de limón |
| 40 ml | Jugo de piña |
| 30 ml | Granadina |
| 4 | Hielo picado |



|  |
| --- |
| Procedimiento:  Mezclar hielo picado y los zumos en la coctelera agita y luego añade la granadina, agregar el jugo en los vasos ya preparados |

|  |
| --- |
| Decoración:  1 rodaja de naranja, cereza y 1 sorbete |

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre | Smoothie de piña, mango y agua de coco |
| Método | Batir y granizar |
| Función | Refrescante cremoso |
| Cristalería | Copa Martini |
| Tamaño | Mediano |

|  |  |
| --- | --- |
| Medida | Insumos |
| 1 | Piña |
| 1 | Mango |
| 1 | Naranja |
| 250 ml | Agua de coco |
| 10 gr | Jengibre fresco |
| 40 gr | Miel |
| 200 gr | Hielo |



|  |
| --- |
| Procedimiento:  Limpiamos y cortamos las frutas, pelamos el jengibre lo agregamos a la batidora junto con la miel la fruta y el agua de coco trituramos hasta que no se noten trozos de frutas por últimos incorporamos los hielos a la batidora hasta obtener un granizado |

|  |
| --- |
| Decoración:  Trozo de piña y sal en el borde |

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre | Sangrita o Sangría |
| Método | Mezclar insumos |
| Función | Endulzar y refrescar |
| Cristalería | Copa vino |
| Tamaño | Mediano |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Medida | Insumos | |
| ½ Litro | Gaseosa | |
| 1 Litro | Jugo de uva | |
| 500 ml | Juego de naranja | |
| 2 | Manzanas | |
| 200 gr | Azúcar | |
| 1 | Limón | |
| 2 | Naranjas | |
| Cubitos de hielo | |



|  |
| --- |
| Procedimiento:  En una jarra grande agregar juego de naranja y uva luego añadimos azúcar y todas las frutas a la jarra ponemos el hielo entero dejar reposar a continuación servir. |

|  |
| --- |
| Decoración:  Media rodaja de limón |

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre coctel | Shirley Temple |
| Método | Mezclar ingredientes |
| Función | Refrescante |
| Cristalería | Copa plana |
| Tamaño | Largo |

|  |  |
| --- | --- |
| Medida | Insumos |
| 1 litro | Zumo de limón |
| 150 grs | Cerezas en conserva |
| 1 | Naranja |

|  |
| --- |
| Procedimiento:  Mezclar todos los ingredientes en una jarra con abundante con hielo |

|  |
| --- |
| Decoración:  1 rodaja de naranja  Cerezas  Se acompaña con 2 sorbentes |



**Zumos de frutas:**

* Batido de durazno
* Jugo ace
* Vitamina de naranja
* Jugo de frambuesa
* Jugo de zanahoria

**Cócteles**

* Primavera
* Mojito
* Shirley temple
* Te, miel y jengibre
* Piña colada
* Sunset Arizona

**Smoothies saludables**

* Batido de arándano y yogurt
* Batido de durazno
* Perejil, jengibre, limón y pepino

Semana 4 del 6 al 10 de Abril

Actividad: los alumnos investigan listado de herramientas o utensilios usados en el bar, elaborando un glosario (el listado debe ser en orden alfabético

1. Agitar= mover enérgicamente algo de arriba abajo
2. Agua tónica= bebida que se extrae de la certeza del árbol de la quina. Tiene propiedades tónicas digestivas, nerviosas y piréticas entre otras
3. Barmaid= mujer que sirve bebidas detrás de la barra
4. Barman Bartender = profesional capaz de cumplir todas las funciones en un bar
5. Bartender= Quién sirve y prepara bebidas tras una barra además de atender a los clientes
6. Bitter o biter= tipo de bebida alcohólica amarga aromatizada con hierbas y especias
7. Blender= licuadora para hielo
8. Cocteleria flai o flairtending=modalidad acrobática de la cocteleria
9. Coctelera Boston= o americana consta de 2 partes un vaso de metal como base la tapa de vidrio.
10. Coctelera Manhattan= es la mas similar a la standard consta de 3 partes y es ideal para preparar cocteles con mucho hielo.
11. Coctelera francesa= o parisian consta de 2 partes y no posee colador
12. Cucharilla de bar= o bar spoon es una cuchara con mango largo especial para revolver o mezclar cocteles
13. Dash= o gotas
14. Escarchar= humedecer el borde del vaso o copa y pasarlo por azúcar o sal según el coctel a, servir
15. Frozen= en palabras simples es un granizado con alcohol
16. Garnish= es la decoración para el coctel
17. Golpe= chorrito
18. Jigger= medida de 30 a 60 Oz aproximadamente
19. Mise en place= cada cosa en su lugar y un lugar para cada cosa
20. Mixologia=
21. Onza=es el arte de mezclar bebidas
22. Shaker= coctelera
23. Shot= medida que se utiliza para servir tragos
24. Stick= palo para mezclar bebidas
25. Strainer= Colador de bar