

“Bartender”

Tipos de bebidas



Introducción

La especialidad del bartender no se limita sólo a preparar bebidas con o sin alcohol o a seguir una receta de coctel, conoce el origen y el proceso de elaboración de las bebidas para brindar siempre un servicio de calidad a sus clientes. Por ello, te invito a consultar esta ayuda de estudio que te perimirá conocer más sobre los tipos de bebidas alcohólicas.

Destilados

Principales características

Advocaat: Licor fabricado en Holanda basado en ginebra, yemas de huevo y azúcar.

Amareto: Licor elaborado a base de almendras maceradas en alcohol de vino. Es un licor digestivo con sabor fuerte a almendras, de gusto fino e intenso. Tiene 20º de alcohol. De origen italiano su elaboración se remonta al siglo XVI. Puede beberse solo, con hielo, o puede ser base de tragos largos o cocteles.

Angostura Bitter: Licor aromático originario de Venezuela, preparado con quinina, raíces de genciana, hierbas aromáticas y colorante. Usado por gotas como saborizante y aromático en muchos cocteles.

Anis: Licor de vinos de uva o de caña de azúcar con maceración de vegetales, entre los que predomina el anís. Se presenta bajo diversos nombres, entre ellos, Anisado, Anisette, Pastis, etcétera. Es muy digestivo y se bebe solo o con hielo y agua.

Brandy: Es considerado el más viejo de los licores. Es destilado de uva. Estos licores tienen un añejamiento de vino mínimo de un año. Los vinos se someten a sucesivas destilaciones. Su nombre se aplica a los destilados de uva producidos fuera de Charente, Francia. Más de 40º. El más famoso es el brandy de jerez, destilado a partir de uvas de primera calidad.

Destilados

Principales características

Cachaça: Aguardiente de Brasil destilado de caña de azúcar, parecido al ron. Contiene más de 40º.

Campari: Aperitivo de origen italiano. Es una bebida aromática, de sabor amargo y dulce, de color rojo, fabricado a base de destilados de jugo de uva. Se toma con hielo o con refresco. Es aperitivo.

Casis: El Licor de grosellas negras, de la región de Cahén, Francia. Contiene 18º de alcohol. Es un ingrediente muy recurrido en varios.

Coñac: Destilado de vino producido exclusivamente en Cognac, Francia. Se elabora a partir de vino de uva blanca. Su graduación es de 40º.

Cointreau: El Lico fino originario de Francia. Se fabrica con vinos y maceración de naranjas y flores de azahar, las cuales le dan un aroma particular. Su graduación alcohólica es de 40º.

Fernet: Licor fabricado en Milán, Italia. De vino y plantas aromáticas de cualidades medicinales. Es amargo. Se bebe solo, combinado con Vermouth o en coctel. Contiene 42º de alcohol. Es aperitivo.

Destilados

Principales características

Ginebra o Gin: Destilado de las Islas Británicas. Se obtiene por la destilación de cocimiento de trigo y centeno, con bayas de enebro y diversos aromatizantes importados. Su graduación es de 40 a 43°. Usado en cocteles y tragos largos.

Jerez: Vino de fina calidad que se elabora en España, en Andalucía. Es una mezcla de vinos de diferentes tipos de uva blanca, de diversas viñas y años. Se bebe en copas pequeñas y es un aperitivo. Algunas variedades de jerez son los conocidos como Fino, Manzanilla, Amontillado y Oloroso. Contiene 15.5 y 20° de alcohol.

Oporto: Vino generoso de la región de Douro, en Portugal. En general, se le agrega aguardiente de vino. Es aperitivo. De 15.5 a 20° de alcohol.

Pisco: Destilado originario de Perú. Elaborado de mostos y orujo de uva. También se fabrica en Chile. Tiene una graduación alcohólica de 30 a 42°.

Ron: Destilado de jugo de caña de azúcar fermentado y de melaza de caña. Es añejado por tres o más años. Hay blanco y añejo. Se produce en Las Antillas, el Caribe y en América Latina, excepto en Argentina y Chile. Su graduación alcohólica es de 40 a 45°.

Sake: Bebida japonesa elaborada por la fermentación de arroz. Contiene de 12 a 17° de alcohol. Se toma en pequeñas copas.

Destilados

Principales características

Tequila: Destilado del maguey o agave azul. Es una bebida típica de México. Contiene 40° grados de alcohol.

Vermouth: Antiguo licor de origen italiano, elaborado de vinos blancos a los que se han añadido hierbas y otros saborizantes o especias, como ajenjo, cilantro, quinina, manzanilla, clavo de olor, cáscara de naranja, etcétera. Se produce macerando las hierbas en vino. Hay de cuatro tipos: Rojo (dulce) de 16 a 17° de alcohol, blanco (dulce) de 17° de alcohol, rosado y el dry (blanco seco)de 18.5 a 19° de alcohol.

Vodka: Destilado de origen ruso y polaco. El ruso se obtiene de alcohol refinado de trigo puro, sometido a un tratamiento con carbón de abedul y filtrado con arena de cuarzo. El vodka define a cualquier licor que pueda destilarse del arroz, la uva, la papa, produciendo licores similares. Tiene 37 a 50° del alcohol. Se toma con hielo, con jugo de casi cualquier fruta y es base de muchos cocteles.

Whisky: Destilado originario de Escocia. Hay de distintas regiones: Irlanda, el Bourbon y Rye de Estados Unidos y Canadá, principalmente. Los whiskies son destilados de diversos cereales fermentados, como la cebada, trigo, maíz y centeno. Contiene 40° de alcohol.

Fuente: http://www.vinosygastronomia.com/licores.php