Mesa y Bar

Naranjada de Café

I*ngredientes;*

- Vaso Largo o long drink
- Hielo en cubos hasta el tope del vaso
- 15 gramos de azúcar (o al gusto)
- 3 onzas de zumo de naranja
- 2 onzas de café fuerte o cargado frio
- Garnish o decoración al gusto.

De forma directa agregar uno a uno los ingredientes al vaso



Mesa y Bar

Mojito de Café

I*ngredientes;*.

- 1 onza y media de café fuerte frio
- 10 hojas de hierba buena
- 1 onza de zumo de limón
- 2 cucharadas de azúcar blanca o morena
- Llenar vaso largo de hielo
- 2 onzas de bretaña
- Garnish o decoración 1 cogollo de hierba buena y una rueda de limón.

Agregar directamente al vaso, cada uno de los ingredientes.



CATACIÓN DE CAFÉ - SENA

EJERCICIO PRÁCTICO

1. En una mesa de catación, colocar un ingrediente de cada acidez y escribir que sensaciones encuentra y cuál es la intensidad de la acidez.



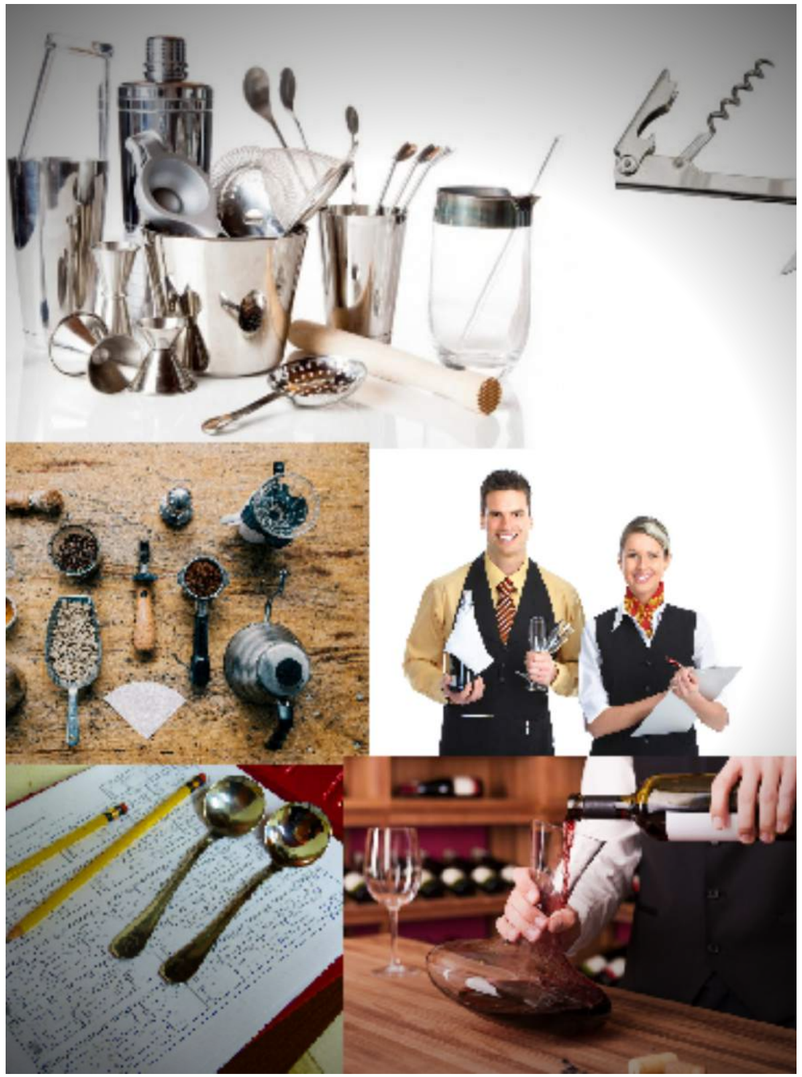
ACTIVIDAD #. 1

RESOLUCIÓN 2074 DE 2013, CAPITULO III ARTICULO 14



Con el material de apoyo identifica las normas y la debida presentación personal del servicio al cliente en alimentos y bebidas.

Elabora un resumen escrito.



ACTIVIDAD # 2

Consulta los siguientes términos: Mesero, Barismo, Barista, Bartender, Sommelier, Catador de Café

ACTIVIDAD # 3

Consulta y elabora un cuadro donde relacione 2 herramientas de trabajo de cada área antes mencionada con su respectivo nombre



ACTIVIDAD DE CAFÉ # 1

Consulta y elabora un escrito, donde relacione la imagen, origen y creador de las siguientes cafeteras de filtrado.

- **CAFETERA IBRIK,**
- **CAFETERA PRENSA FRANCESA,**
- **CAFETERA DRIPPER V60,**
- **CAFETERA CHEMEX,**
- **CAFETERA MOKA ITALIANA,**
- **CAFETERA SIFON,**
- **CAFETERA AEROPRESS**