

CLASIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS



Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas

Las bebidas no alcohólicas pueden ser gasificadas o no. Pueden tener entre sus ingredientes jugos, leche, extractos naturales o artificiales, agua, etc. y un 0,5% en volumen máximo de alcohol.

Existen varios tipos de bebidas sin alcohol:

Aguas tónicas. Son aquellas bebidas preparadas a base de extractos y/o esencias de limón, pomelo u otras frutas cítricas o mezclas. Ginger ale. Preparada a base de extracto de jengibre soluble en agua.

Bebidas sin alcohol artificiales. Preparadas con esencias artificiales o una mezcla de estas, con extractos naturales, esencias naturales y compuestos químicos aislados de las mismas. Para la clasificación, caracterización y elaboración de las bebidas sin alcohol se diferenciarán dos grandes grupos o tipos:

Bebidas no gasificadas, o naturales.

Este epígrafe refleja a las bebidas libres de anhídrido carbónico o gasificante, como son principalmente: agua, mosto y leche.

Agua

La sociedad siempre ha tenido creencia que todas las aguas son iguales. Muchos restaurantes y locales que sirven bebidas incluyen (aparte a la oferta agua con gas o sin gas) una variada oferta de aguas todas ellas con sus características. De todo buen gastrónomo es conocido que el agua es una bebida que apaga la sed y regenera la capacidad de percibir sabores y aromas de platos y vinos.

Tipos de agua

Existe una inmensa tipología en cuanto a aguas se refiere, todas ellas atendiendo a su procedencia y características, las más importantes son:

Aguas de manantiales: son aguas potables, de origen subterráneo, deben cumplir todas las exigencias de potabilidad en cuanto a consumo público. En Europa, todas las aguas de los manantiales son consideradas aguas minerales naturales.

Aguas minerales naturales: contienen una gran composición de minerales, beneficiosos para la salud y contienen bastantes sales minerales.

Aguas potables preparadas: son aguas potables envasadas siguiendo controles y métodos legislados.

Aguas minero-medicinales: contienen propiedades medicinales.

Tomado de <http://agujetasmentales.blogspot.com/2012/06/causar-impresion.html>





Mosto

Es el jugo o líquido resultante del pisado de la uva fresca, sin fermentación natural, que permitirá la ausencia de alcohol. Este zumo contiene diversos elementos de la uva como pueden ser la piel, las semillas, etc. Se considera una de las primeras etapas de la elaboración del vino, aunque también es embotellado y servido como bebida, tras un minucioso filtrado.

Tipos de mosto:

Los tipos de mosto que pueden encontrarse son:

- Mosto natural.
- Mosto apagado.
- Mosto concentrado.
- Mosto cocido, arropo, mostillo o calabre.
- Mosto de manzana.



Leche

La leche es el producto obtenido de las hembras de los mamíferos tras su ordeño de forma higiénica, respetando las normas actuales de sanidad. Cuando se habla de leche sin denominación se refiere a leche de vaca, para las demás, se debe especificar la especie animal de la que proceda: leche de cabra, oveja, etc.

Tipos de leche atendiendo al contenido en grasa la leche se clasifica en:

Leche entera. Tiene 3% mínimo de grasa.

Leche semidesnatada. Tiene entre 0,5% y 1,5% de grasa.

Leche desnatada. Tiene un contenido menor a 0,5% de grasa.

Leche

La leche es el producto obtenido de las hembras de los mamíferos tras su ordeño de forma higiénica, respetando las normas actuales de sanidad. Cuando se habla de leche sin denominación se refiere a leche de vaca, para las demás, se debe especificar la especie animal de la que proceda: leche de cabra, oveja, etc.

Tipos de leche atendiendo al contenido en grasa la leche se clasifica en:

Leche entera. Tiene 3% mínimo de grasa.

Leche semidesnatada. Tiene entre 0,5% y 1,5% de grasa.

Leche desnatada. Tiene un contenido menor a 0,5% de grasa.

Atendiendo al método de conservación se clasifica en:

Leche natural o cruda. No ha sido sometida a ningún proceso térmico, puede ser certificada o no, dependiendo de las ganaderías.

Leche pasteurizada. Sometida a 75 °C durante 15 segundos. Tiene que ser conservada a 4 °C como máximo.

Leche homogenizada. Tiene el mismo proceso que la leche pasteurizada, disminuyendo además los glóbulos de grasa, haciéndola más digestible.

Leche esterilizada. Sometida a una temperatura de entre 110 °C y 115 °C durante 15 minutos.

Leche ultra pasteurizada (UHT). Sometida a una temperatura de entre 135 °C y 140 °C durante 2 segundos.

Leche evaporada. Es sometida a calor, quitando el 60% del agua de la leche.

Leche en polvo. Es sometida a deshidratación de leche pasteurizada, extrayendo el agua.

Leche condensada. Leche sometida a una presión de 0,5 atmósferas y adicionada del 30% de azúcar.



Bebidas no alcohólicas gasificadas

Este epígrafe refleja a las bebidas adicionadas de anhídrido carbónico o gasificante, de forma natural o no. Principalmente se estudiarán en este epígrafe:

- Agua con gas.
- Gaseosa.
- Refrescos.

Agua con gas

Son bebidas inodoras transparentes e incoloras constituidas por agua potable y anhídrido carbónico exclusivamente, o que además contenga sales minerales y entre ellas bicarbonato sódico. No se permite ninguna otra adición, y el producto elaborado, dispuesto para la venta, responderá fundamentalmente a la conservación de estas propiedades.

Nota. El agua con gas facilita la digestión, estimula el apetito y la acción de los riñones.



Existen dos tipos:

Agua con gas o gasificada. Es un agua que contiene ácido carbónico disuelto en ella. Su sabor es sutilmente amargo.

-Agua carbonatada o soda. Es un agua con dióxido de carbono y sin saborizantes. Hay que distinguir dos tipos de agua carbonatada:

- Agua mineral gasificada.
- Agua gasificada artificialmente mineralizada.



Gaseosa

Es una bebida transparente e incolora, preparada con agua potable y anhídrido carbónico, con la eventual adición de ácidos cítricos, tartáricos y lácticos, aromas de frutas cítricas y edulcorantes naturales o artificiales. También recibe el nombre de refresco o bebida carbonatada. Diferentes tipos, formatos y presentación de gaseosas.

Tomado de: <http://www.coca-cola.com/global/>

Refresco

Es una bebida sin alcohol que se suele tomar fría, puede ser de limón, naranja, etc. Según todos los expertos en nutrición, el agua es el líquido más efectivo para eliminar la sed, pero su sabor insípido ha hecho que la adición de un mínimo porcentaje de fruta siempre regulado por ley, estimule su consumo.

También existen bebidas refrescantes con extractos o aromas de fruta, estas no llevan zumo de frutas, pudiendo encontrar: tónica, extracto de lima-limón, Ginger ale (jengibre), cola, etc.

También existen bebidas refrescantes con extractos o aromas de fruta, estas no llevan zumo de frutas, pudiendo encontrar: tónica, extracto de lima-limón, Ginger ale (jengibre), cola, etc.

Los aperitivos, cervezas, aguardientes y licores, forman el conjunto más amplio de bebidas ofrecidas en un establecimiento de restauración. Estas pueden ser servidas solas, combinadas entre ellas o formando parte de otras muchas elaboraciones. Dada ésta amplitud de géneros se procederá a describir de forma individual cada una de ellas, para así evitar posibles errores o confusiones.



Aperitivos

Los aperitivos son bebidas que principalmente no tienen azúcar o tienen en una baja proporción. Tienen la función de estimular el apetito antes de una comida. Hay muchos tipos, destacando los amargos (bíter), los anisados y los vermouths.

Amargos

En esta designación se incluye el conjunto de licores y bebidas amargas, siendo muy variada, teniendo como rasgo general la adición de alcohol neutro aromatizado de hierbas aromáticas, aceites esenciales y las cortezas de cítricos. Copa de Campari, tradicionalmente tomada como aperitivo. Existen varios tipos, pudiéndose englobar en:

- Amargos claros, normalmente de color rojo.
- Amargos caramelizados, con más concentración de azúcar.
- Amargos sin alcohol.
- Amargos concentrados.

Las marcas más representativas y usadas en el mercado son:

- Fernet blanca. De origen italiano. Es un amargo utilizado también como digestivo. Elaborado a base de raíces y hierbas aromáticas.
- Campari. De origen italiano, se elabora con la maceración de distintas hierbas aromáticas en un alcohol neutro, se le añade un colorante llamado carmín y se deja en reposo. Por último, se filtrará para ser comercializado.
- Angostura. Es uno de los más famosos, está preparado a base de ron Trinidad y pieles de naranja.
- Cynar. Se elabora a partir de alcachofas y plantas aromáticas.
- Orange bíter. De origen inglés y elaborado con extractos de naranja y ginebra. Se utiliza mucho en coctelería.

Anisados

Son las distintas elaboraciones alcohólicas, cuyo principal ingrediente es el anís, adicionado con distintos componentes en su maceración. Las marcas más representativas y usadas en el mercado son:

- Pastis. Contiene extracto de regaliz, tiene una graduación alcohólica de 45%.
- Ricard. Más popular debido a su consumo.
- Mastika. De origen griego y con sabor a anís.
- Ouzo. Aperitivo incoloro con una graduación alcohólica de hasta un 50% vol.

-Sambuca. De origen italiano se utiliza para aromatizar el café.

Vermut

Es la bebida aperitivo más consumida del mundo. La palabra vermut es de origen alemán, significa ajeno, planta que aporta sabor amargo a la bebida. Se le suele llamar vinos amargos o fortalecidos, pero debido a los múltiples procesos que se someten. La base del vermut es el vino blanco al cual se le añade una mistela o almíbar. Posteriormente se le agrega una infusión de sustancias aromatizantes (cortezas de naranja, clavo, ajeno, etc.) y alcohol de esta forma se extraer bien todos los componentes que aportan sabor y aroma. Por último, se clarifica, filtra y embotella. El color se obtiene caramelizando el almíbar.

Existen dos tipos de vermut:

- Francés. De color blanco y seco (Dubonnet, Byrrh, Marsella).
- Italiano. De color rojo y semidulce (Martini Rosso, Carpano, Cinzano).

CERVEZAS

Los orígenes de la cerveza se atribuyen a Mesopotamia y Egipto. No conociéndose hasta el siglo I a. C. en España y más tarde en Grecia, Italia, Alemania y Francia. Durante la Edad Media su fabricación en Europa central era exclusiva de los monjes. A partir del siglo XV empezó a elaborarse en muchas partes del mundo. Existen infinidad de marcas y variedades de cerveza en todo el mundo.

Los ingredientes básicos para la confección o elaboración de la cerveza son:

- **Lúpulo:** es una planta muy aromática que aporta amargor y facilita la formación de espuma.
- **Malta:** *cebada germinada y posteriormente secada y tostada; a este proceso se le denomina malteado. La cebada no es el único cereal que se utiliza para la fabricación de la cerveza. Hay uso de otros cereales como el trigo.*
- **Agua:** es el principal ingrediente para la elaboración de la cerveza. Se necesita una gran cantidad de agua y debe ser potable.
- **Levadura:** son hongos que durante la elaboración de la cerveza transforman el azúcar en alcohol.

Tipos de cerveza de acuerdo con la temperatura del mosto durante la fermentación:

Cervezas de fermentación alta (ale)

La primera fermentación es de 14 a 15 °C (dura de 3 a 5 días). Durante la fermentación la levadura sube a la superficie. La segunda fermentación se realiza de 4 a 5 °C. Estas cervezas tienen un gusto afrutado y aroma de fermentación. Se distinguen las siguientes variedades:

- Bitter Ale. Elaborada en Inglaterra, cerveza amarga, cobriza, sabor a lúpulo. Su graduación se sitúa entre 3 y 4°. Se sirve a temperatura de bodega.
- Brown Ale. Elaborada en Inglaterra. Son cervezas cobrizas y endulzadas por un añadido de azúcar; no tiene mucho aroma a lúpulo y su graduación alcohólica es de 3 a 3,5°. Se sirve a temperatura ambiente.



-Pale Ale. También elaboradas en Inglaterra. Es fina, pálida y con bastante espuma; se sirve a temperatura ambiente y su graduación es de 4 a 5°.

-Trapense. De origen belga, su fermentación se realiza en botella. Son cervezas de color oscuro y su graduación oscila entre los 6 u 8°. Se sirve a temperatura de bodega.

-Dusseldofer. De origen alemán de color cobrizo, amarga, áspera y con espuma cremosa. Tienen sabor fuerte a lúpulo su graduación es de 4°.

-Kolsch. También es alemana y se elabora en la región de Colonia. Es una cerveza muy pálida y contiene mucha cantidad de lúpulo. Para su degustación se acompaña con una rodaja de limón. Tiene una graduación baja y se sirve fría.

-Saison. Cerveza belga que tiene un color rubio, fresca y cobriza; su graduación es de 5° y se sirve fría.

-Stout. Elaboradas en Inglaterra e Irlanda; son de color oscuro (negro). Tienen un sabor característico a caramelo y están elaboradas con malta torrefacta. Se pueden destacar tres grandes tipos:

- Bitter stout: cerveza oscura y amarga, se sirve a temperatura ambiente. Su graduación esta en 5°.
- Milk stout: es una cerveza muy alcohólica, con sabor láctico; se sirve a temperatura ambiente.
- Russian stout: son cervezas afrutadas, con un color cobrizo y poca espuma. Su graduación oscila los 10°.

Cervezas de fermentación baja (lager)

La primera fermentación se realiza de 5 a 14 °C y dura de 7 a 10 días. La levadura va bajando en capas depositándose en el fondo de la cuba. La segunda fermentación se realiza de 0 a 2 °C. Este tipo de cerveza es más neutra y contiene aroma a lúpulo y malta.

Se distinguen las siguientes variedades:

-Bock cerveza alemana, de color oscuro, fuerte y denso. Su graduación alcohólica es de 6°, y se sirve fresca.

-Doppelbock De origen alemán, cerveza muy fuerte. Es oscura pero muy luminosa. Tiene 12° de alcohol. Se sirve fresca.

-Munich o Münchener También de origen alemán. Son cervezas bastantes malteadas con una graduación de 4 a 5°. Se distinguen dos tipos:

- Dunkel. Se sirve a temperatura de bodega.

-Dortmunder. Se elabora en Alemania, Bélgica y Holanda; es una cerveza muy fina y tiene un gran olor a lúpulo. Su color es dorado y su graduación alcohólica es de 6°. Se sirve fría.

-Marzenbier. De origen alemán; es una cerveza muy fermentada y de fuerte grado alcohólico. La tradición manda consumirla en el mes de octubre en Munich.

-Pilsen. Es de Checoslovaquia; de color oscuro pálido, con un amargor y fino aroma a lúpulo. Se sirve fría y su graduación alcohólica es de 5°.



Además de las citadas anteriormente se deben citar las siguientes:

Además de las citadas anteriormente se deben citar las siguientes:

1. Cervezas de trigo a alta fermentación. Contienen de un 60% a 70% de malta de trigo. Algunas son:

-Weissebier de Berlín Alemana y elaborada con una gran parte de malta de trigo y menos cantidad de malta de cebada. Es ácida, suave, muy refrescante y realiza la fermentación en botella. Su graduación alcohólica es de 3°.

-Weizenbier. También alemana; contiene más de la mitad de trigo de malta. Es ligera, dulce, refrescante y con un toque ligero a lúpulo. Su graduación alcohólica es de 4°.

-Lambic. De origen belga; tiene una fermentación espontánea. Elaborada con una gran parte de cebada malteada y el resto con cebada de trigo. La fermentación se realiza en tinajas de madera. Con esta técnica la cerveza tiene un exquisito grado de finura.

2. Cervezas sin alcohol. Contienen menos de 1° de alcohol.

-Cervezas light. Se hacen de forma tradicional, pero son más ligeras en calorías y en alcohol. (Rafael Romero Martín, 2017)

Tomado de: <https://es.dreamstime.com/imagen-de-archivo-editorial-collage-de-la-colecci%C3%B3n-de-cervezas-de-todas-partes-del-mundo-en-blanco-image91418499>

OTROS RECURSOS

Procesos y técnicas para la elaboración de cocteles.



Libro cocteles para todos

Materias primas y clasificación de licores, marcas reconocidas.



Sitio Web

Proceso de molienda del trigo



Video Web

Estos enlaces no son producidos por la **Institución**, son un apoyo **adicional externo** que le suministramos a usted. En caso de daño de alguno de los links, por favor reportarlo a nuestra **Mesa de Ayuda**.