



Universidad Del Sureste

Lic. Gastronomía

Catedrático: Marlis Teco Ruiz

Alumno: Luis Antonio Solís
Pérez

Materia: cocina Mexicana Y
Prehispánica II

Tema: bebidas

Grado: 4to Cuatrimestre

Grupo: "Único"

Fecha: 03/12/2020

NAYARIT

Tejuino

Esta bebida se prepara en agua caliente, se mezcla piloncillo con masa de maíz, aunque sin fermentar. Es un atole al que se le agrega jugo de limón y se deja reposar. Se sirve con hielos o nieve de limón y es muy refrescante.

Agua de cebada

Se mezcla polvo de cebada con agua, azúcar, canela y hielo, algunos le agregan un poco de leche condensada e incluso una pizca de sal para contrastar los sabores. Es espesa y va muy bien con tacos gobernador, aunque puede tomarse sola a cualquier hora del día.

Licor de nanche

El nanche es una pequeña fruta amarilla muy dulce, de sabor parecido a la guayaba y piña. Para hacer este licor se utiliza la fruta madura, para que suelte los azúcares, además se le agrega piloncillo, canela y el aguardiente de su preferencia. Se sirve bien frío e incluso con hielos.

Tuba

Se dice que esta bebida es herencia de los filipinos que desembarcaron de la Nao de China. Se hace con la savia de la palma de coco, se deja fermentar de uno a dos días, hasta quedar blancuzca. A veces su presentación es rosa porque se mezcla con betabel para obtener el color, generalmente se adorna con cacahuates en la parte superior del vaso.

Agua de coco

Gracias al clima tropical es muy común encontrar cocos, el agua normalmente se extrae del coco fresco, se toma bien fría. Funciona como rehidratante, es fresca y deliciosa.

Melado

Es el jarabe que queda de la evaporación del jugo de caña. Dependiendo de su consistencia puede acompañarse como postre con requesón.

SINALOA

Tonicol

El Tonicol es una bebida que tiene origen en la ciudad de El Rosario, Sinaloa. En pocas palabras, es una bebida que nació en el estado y estuvo a punto de lograr lo que nunca había logrado: destronar a la Coca Cola como el refresco más consumido en México.

Agua de horchata

Otra bebida popular de Sinaloa que se utiliza para combatir el calor que se siente en el estado es la clásica agua de horchata y como sabemos tiene un derivado que mencionamos un poco más arriba, es decir el cocorchata.

Agua de semilla de melón

Otra peculiar bebida que podemos encontrar en Sinaloa para hacerle frente a la ola de calor es la refrescante agua de semilla de melón y como te debes imaginar es una bebida que se prepara con melón y a pesar de ser sencilla de preparar no en todos lados se puede encontrar.

GUERRERO

Chilate

Prepararlo tiene su chiste, el Chilate es una de las más conocidas de Guerrero, es una bebida prehispánica que está elaborada a base de cacao, es refrescante y realmente deliciosa. Los ingredientes de esta bebida son muy sencillos; lleva cacao, arroz, canela y piloncillo.

Tuba

Esta bebida sólo la podrás encontrar en las costas de Guerrero, ya que es el jugo de la palma que no crece en la penca es cuando no da el racimo de coco y de ahí extraen este jugo que se ponen a vender en la calle o en los cruces. Es común que, si viajas a Acapulco Viejo, encuentres que lo vendan en botellitas en los cruces.

Lechuguilla.

Bebida ancestral resultado de la fermentación de líquido extraído del agave; como todo fermento es saludable y posee propiedades de limpieza. Tiene un sabor dulce y se suele tomar bien frío para calmar la sed

Mezcal.

Típicamente la bebida de las fiestas en Guerrero, el mezcal tiene denominación de origen y Guerrero ocupa el segundo lugar en producción a nivel nacional después de Oaxaca. Se produce de manera artesanal a partir del agave, fuerte, cristalino y de gran personalidad se toma solo o también en la preparación de cócteles. En Zihuatanejo desde hace dos años se lleva a cabo incluso el festival del mezcal el cual tiene como objetivo promover a las mezcaleras locales y regionales para dar a conocer sus diversos productos que abarcan mezcales de diferentes tipos y sabores así como cremas de mezcal.