

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



"DESTILADOS"

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

MATERIA: ENOLOGÍA II.

SEMESTRE: 5°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 09 DE MARZO DEL 2021

Whisky

El whisky es un **producto muy versátil como base de cócteles** gracias a su gran diversidad de sabores. Se combina muy bien con el fin de crear cócteles complejos y con algunas frutas, particularmente las más oscuras.

Vodka

El sabor neutro del vodka hace de él el más versátil de los licores. Los **cócteles de vodka existen de casi cualquier clase** y especie, desde dulces hasta secos, de frutas, hierbas o especias

Tequila

El tequila **tiene un gran sabor para combinarlo**. Por supuesto, el más famoso es la Margarita y su uso en cócteles fríos es casi infinito, pero es una buena base para cócteles picantes y exóticos.

Ron

Fue uno de los primeros licores que se combinó para beberlo y existe una infinidad de cócteles de ron. Es el **acompañante evidente de bebidas tropicales**, aunque también se puede usar en bebidas calientes.

Ginebra

El perfil seco de la ginebra la hace un **candidato perfecto para cócteles secos**, incluyendo muchos clásicos como el Martini y el gin tonic. Es una buena base para cócteles con pocos ingredientes y combina muy bien con frutas de sabor ligero y, naturalmente, con hierbas.

Brandy

El contenido alcohólico del Brandy normalmente es de 40° y, en los cócteles, tiende a usarse en los de **tendencia más sofisticada y con pocos ingredientes**. No obstante, durante los últimos años se está perdiendo esa tradición y se está usando en combinaciones bastante únicas.

Estos son los destilados más usados porque le dan un buen sabor a las bebidas o cocteles ya que por su amplio sabor que tiene cada destilado