

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



Lic. Gastronomía

**Chef: Andrea Del Rosario Henning
Fonseca**

Alumno: Luis Antonio Solís Pérez

Materia: Cocina Francesa

Tema: Cerveza

Grado: 6to cuatrimestre

Grupo: ``único``

Fecha: 18/06/2021

Villa flores, Chiapas

Símbolo de convivialidad y autenticidad, esta bebida ancestral goza de cierto reconocimiento. Desde el 18 de julio 2014, la cerveza “que proviene de una tradición local” está inscrita al “patrimonio cultural, gastronómico y paisajista de Francia”, junto con el vino, los licores, las sidras y las peradas. En el este y el norte de Francia, podrás descubrir la cerveza francesa gracias a museos, visitas a cervecerías y catas.

La cerveza, bebida de tradición al este y norte de Francia

Al igual que el vino, también se cata la cerveza. Sea clara, oscura o ámbar, la cerveza es el resultado de técnicas artesanales francesas, cada vez más reconocidas. El número de cerveceros pasó de 40 en los años 90 a más de 600 hoy, sin olvidar las 350 tiendas y bares totalmente dedicados a la cerveza. Si bien la cerveza artesanal está presente en toda Francia, tiene una presencia más importante en el este y norte del país. En Alsacia, la cerveza es una verdadera bebida tradicional, que se saborea con un bretzel para el aperitivo. También se encuentra en las recetas de platillos típicos como el « jarrete a las brasas y cerveza amarga ».

Tipos de cervezas

La cerveza es, de hecho, el alcohol más antiguo que existe y es una de las bebidas más consumidas en el mundo, después del té y el agua. ¡Así de popular es! Generalmente elaborada con agua, malta y lúpulo, la cerveza es una de las más vendidas en los bares de Francia. Se bebe de muchas formas; ya sea cerveza de barril, embotellada o enlatada. Incluso puede agregar otras bebidas para hacer cócteles, como el Mónaco, una mezcla de cerveza y jarabe de granadina, que es uno de los favoritos entre las personas a las que no les gusta el sabor de la cerveza por sí solo. Hoy en Francia, la cerveza se está volviendo cada vez más popular, incluso hay Festivales de la Cerveza donde los fanáticos se reúnen para celebrar esta bebida que tanto aman. La mayoría de las cervezas proceden de Bélgica o los Países Bajos. ¡Es posible que ya conozca los nombres de algunas cervezas, muchas de las cuales son francesas, si no se hubiera dado cuenta! He aquí un pequeño recorrido por Francia, sus cervezas más famosas y las nuevas tendencias.

Kronenbourg

Es probablemente la cerveza más conocida en Francia. Elaborada en Alsacia desde 1664, esta cerveza también es una de las más consumidas. ¡Algunas cifras incluso anuncian que una cerveza de 5 vendida en Francia estaba bajo la marca Kronenbourg! La marca ofrece diferentes gamas, con opciones más fuertes o más débiles disponibles. También es una de las cervezas más baratas del mercado, lo que podría ayudar a explicar su popularidad.

Fischer

“Bajo el corcho, Alsacia”, es el lema de esta cerveza fundada en las cervecerías Fischer cerca de Estrasburgo en 1821. Esta cerveza se puede reconocer en su botella con tapón que se puede cerrar. Se presenta en varias gamas: cerveza lager o ámbar, y otras variedades, con diferentes sabores, como la cerveza blanca con sabor a ciruela.

Pelforth

La marca Pelforth es fácilmente reconocible gracias a su pelícano, el emblema histórico de la marca. Es una de las marcas líderes de cervezas especiales en Francia. Es una cerveza con un alto contenido en malta. Marrón, rubio o ámbar, hay para todos los gustos. Es famosa por tener un regusto un poco caramelizado que le da todo su sabor y la diferencia de otras cervezas.

Desperados

¡Los Desperados es una pequeña cerveza festiva que nos recuerda a las fiestas de verano! Bien conocida por los consumidores, afirma ser una cerveza con sabor a tequila. Está disponible en muchos formatos, desde simple botella hasta barrica, para los más sedientos... Es una cerveza que beben mayoritariamente los jóvenes, surfeando algunas tendencias para ayudar a su popularidad. Hay diferentes variantes de una misma cerveza, con nombres exóticos como Desperados Verde, que buscan traer pensamientos de América Latina, viajes y fiestas. Estas variantes también se basan en los “orígenes” de su composición: tequila, limón, lima, guaraná... Hay tantas opciones, cualquier bebedor se va a quedar un poco aturdido y confundido.

Montblanc

Las cervezas Mont-Blanc son conocidas por ser elaboradas con agua extraída directamente de la fuente del Mont Blanc, de ahí su nombre. Ofrece una variedad de cervezas tradicionales rojas, blancas y lager, las cuales han ganado premios; siendo la blanca la mejor cerveza blanca en 2015 por los World Beer Awards. La marca también ofrece dos variedades más originales: la verde, Génépi y Violet, elaboradas con violetas y arándanos para un sabor más afrutado, suave y ligero. Dadas las distinciones que ha recibido esta cerveza, ¡probablemente puedas confiar en ella

Tzarine Imperial Stout

Esta cerveza se produce en la fábrica de cerveza de Mont Salève en Haute-Savoie. Es una cerveza oscura con una graduación alcohólica bastante fuerte y una fermentación elevada. Primero llega un delicado olor a cacao, caramelo y café. Una vez en paleta, aparecen aromas de frutos rojos, chocolate negro y café. Los sabores son bastante pronunciados, lo que hace muy felices a los amantes de las cervezas con más carácter. La cervecería también ofrece otras variedades como Amiral Benson, una cerveza ámbar con un color más anaranjado.