

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



***"COCINA FRANCESA II: CERVEZA"***

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

MATERIA: COCINA FRANCESA II.

SEMESTRE: 6°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 14 DE JUNIO DEL 2021

La cerveza fue considerada casi tan importante como el vino en Francia, más aún en las regiones del norte de Bretaña, Normandía y Lille, con sus lazos culturales con Gran Bretaña y Bélgica.

Mabille se dedicó a la elaboración de cerveza como pasatiempo mientras vivía en Montreal, donde también conoció a su esposa. Regresó a Toulouse y reclutó a su hermano Martin como tercer cofundador para lanzar la cervecería en 2017. Su mayor desafío ahora es mantenerse al día con la demanda de sus cervezas, que se encuentran en las tiendas y restaurantes de Toulouse.

Por el contrario, la producción de cerveza se hizo tan insignificante durante tanto tiempo que parecía haber escapado a la atención de los burócratas que no se molestaron en poner en práctica el laberinto de reglas habitual. Cualquiera puede tomar un kit de elaboración de cerveza casera, aprender y lanzar su propia cerveza artesanal.

**Kronenbourg:** Es probablemente la cerveza más conocida en Francia. Elaborada en Alsacia desde 1664, esta cerveza también es una de las más consumidas.

Fischer: “Bajo el corcho, Alsacia”, es el lema de esta cerveza fundada en las cervecerías Fischer cerca de Estrasburgo en 1821.

**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.

**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.

**Ninkasi:** Todo comenzó con bares y restaurantes en la zona de Lyon. Estos establecimientos ofrecían hamburguesas y cervezas asociadas, que eran los dos productos estrella.

**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.

**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.

**Meduz dorado:** Esta cerveza proviene de la fábrica de cerveza Meduz en Uzès, en el sur de Francia. Es un color bastante claro, y el olor que desprende coincide con este: aromas de miel y caramelo, aromas que dan ganas de beberlo.

**Barril de coñac:** Esta cerveza de color ámbar es producida por la cervecería La Débauche en Angulema. Se añeja en barricas de coñac, un movimiento arriesgado que vale la pena con una sabrosa mezcla de cerveza y coñac.

**Mont des Cats:** Es una cerveza trapense, elaborada por monjes trapenses en nombre de la abadía de Mont des Cats. Esta cerveza de color ámbar parece una capa marrón, cubierta de una fina espuma blanca y finas burbujas.