

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



"COCINA FRANCESA"

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

MATERIA: COCINA FRANCESA II.

SEMESTRE: 6°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 01 DE JUNIO DEL 2021

Citron Pressé: es una bebida no alcohólica de Francia y en otros países de le conoce como “agua de limón”, de hecho el significado de Citron Pressé es **Limón exprimido**.

Pastís: El cual es una bebida alcoholiza que se bebe fría y la puedes encontrar principalmente en las ciudades de Provenza y Marsella.

Armagnac: El Armagnac es una bebida tipo Brandy y se obtiene de la destilación del vino blanco seco de 4 cepas distintas y en Francia se suele tomarse después de la cena, como bebida digestiva.

Triple Sec: Cual se obtiene de la destilación de cáscaras de naranja y aunque parezca increíble de creer se suele tomarse acompañando el café.

Kir: Ahora conoceremos el Kir, la cual es una bebida francesa que se consume como aperitivo.

Chambord: Se elabora en base a frambuesas negras y rojas, cognac y vainilla, pero ten mucho cuidado al probarla pues tiene una graduación de alcohol de casi 79%.

French Connection: Esta se puede considerar una de las bebidas francesas más bipolar del país pues se prepara con una parte de coñac (componente francés) y otra de amaretto (componente italiano).

Calvados: Otra bebía alcohólica que encontramos en Francia es el famoso Calvado, el cual viene siendo un tipo de aguardiente, pero uno de muy buena calidad y principalmente la encuentras en la región de Normandía.

Cognac: Todos conocemos el cognac y no importa de dónde eres o en qué País o ciudad te encuentres lo más probable es que ya escuchaste hablar de él. Pues bien esta bebida es originaria de Francia.

Chouchen: Está bebida de Francia es un tipo de hidromiel y la encontramos principalmente en la ciudad de Bretaña donde se suele beber frío y sin hielo. Recordemos que el hidromiel hace referencia a una bebida alcohólica.

Vin Brule

Benedictino

Courvoisier