

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



Lic. Gastronomía

**Chef: Andrea Del Rosario Henning
Fonseca**

Alumno: Luis Antonio Solís Pérez

Materia: Cocina Francesa

Tema: Licores

Grado: 6to cuatrimestre

Grupo: ``único``

Fecha: 04/06/2021

Villa flores, Chiapas

- Pastís: bebida típica de Francia destilada del alcohol con agregado de hierbas y flores. Al licor obtenido se le agrega anís. Se bebe frío, generalmente diluido con agua. Típico de las regiones de Provenza y Marsella, es también conocido como “leche de Provenza”.
- Armagnac: brandy de alta graduación alcohólica, obtenido de la destilación de vino blanco seco de 4 cepas distintas. Suele tomarse después de la cena, como bebida digestiva.
- Calvados: aguardiente con AOC, destilado de la sidra, bebida típica de Francia, de la región de Normandía.
- Triple Sec: licor de alta graduación obtenido de la destilación de cáscaras de naranja. Suele tomarse acompañando el café.
- Cognac: brandy elaborado a partir de la destilación de vino de uva blanca, originario de la ciudad de Cognac. Tiene un proceso de doble destilación en recipientes de cobre y envejecimiento en barriles de roble. La única bebida que puede llevar legalmente la denominación de Cognac es la producida en esta ciudad.