



UNIVERSIDAD DEL SURESTE CAMPUS TAPACHULA

BIOTECNOLOGIA

CUADRO SINOPTICO DE ALIMENTO Y BEBIDAS TIPICAS"

DOCENTE: EDUARDO ENRIQUE ARREOLA JIMENEZ

ALUMNO: ANTHONY GONZÁLEZ GORDILLO

TERCER CUATRIMESTRE

TAPACHULA, CHIAPAS A 05 DE JULIO DEL 2023

ALIMENTOS Y BEBIDAS TRADICIONALES

pozole

Caldo muy condimentado, cuyos ingredientes principales son granos de maíz tierno, chile y carne de cerdo o de pollo.

Es de origen prehispánico creado por los mexicas entre los años 1325 y 1521- y era un platillo ceremonial que se comía en celebraciones religiosas.

Éste sólo podía ser comida por nobles, gobernantes o guerreros

mole

se refiere a varios tipos de salsas mexicanas muy condimentadas hechas principalmente a base de chiles y especias, y que son espesadas con masa de maíz, tortilla o pan; también se refiere a los mismos guisos a base de carne o vegetal que se suelen preparar con estas salsas espesas.

Mole significa salsa o guiso y proviene del náhuatl mulli; por lo que se puede decir que su preparación data desde épocas prehispánicas.

tacos

es una preparación culinaria muy popular de México que consiste en una tortilla, generalmente de maíz, que comúnmente se enrolla para contener dentro diversos ingredientes y algún tipo de salsa y verdura.

La palabra taco proviene del náhuatl 'tlahco' que significa 'en medio' o 'mitad', ya que la comida se pone en medio de la tortilla.

chile en nogada

El chile en nogada es un platillo creado por las monjas agustinas del convento de Santa Mónica en Puebla para celebrar la Independencia de México.

Es un platillo que hace referencia a los colores de la bandera mexicana y en ese tiempo a la Trigarante, cuyos colores eran blanco (religión), verde (unión) y rojo (independencia). El chile en nogada cuenta con el verde del chile poblano, el blanco de la crema de nogada y el rojo de la granada, que además de ser ingredientes de temporada, tuvieron la fortuna de combinar perfectamente en el paladar.

pulque

Tiene un origen prehispánico, bebida tradicional de Hidalgo y parte centro del país, fue considerado por muchos años como exclusiva de las clases bajas, también fue muy importante durante la Conquista ya que los impuestos recaudados con venta y producción fueron esenciales para la economía de la Colonia.

es realizado por un "tlachiquero". Cuando el maguey llega a cierta edad, se le extrae el centro y se raspa para que suelte el jugo, mismo que se fermenta en 24 horas.

tepache

Bebida fermentada que se prepara con el jugo y la cáscara de diversas frutas, principalmente piña y azúcar.

Proviene de la palabra Nahuatl "Tepatli", que significa "bebida de maíz", ya que originalmente esta bebida tradicional mexicana se elaboraba a base de maíz.

La elaboración del tepache requiere de cuatro días: en los dos primeros se dejan reposar trozos de pulpa y cáscara de piña en una olla de barro con clavos y canela, después se le agrega una mezcla de cebada y piloncillo, previamente hervidos, los cuales se dejan fermentar otros dos días.

pozol

Bebida refrescante de agua, azúcar y harina de maíz batida.

Esta bebida, elaborada principalmente por mujeres era un alivio para los viajeros que encontraban en el pozol todo lo necesario para resistir el calor durante su largo camino.

Desde la época prehispánica, los mayas-chontales, lo llamaban "pochotl", lo consumían para quitar la sed y calmar el hambre.

