



EDUCACIÓN CONTINUA

CURSO DE: BARTENDER PROFESIONAL

COCTELERIA
Orígenes e historia

MADERIA

BARTENDER – PROFESIONAL

UNIDAD 7

Bebidas Fortificadas o Generosas

Son aquellas que después de la fermentación se les añade algún tipo de alcohol o licor, con el objetivo de aumentar su graduación alcohólica y alcanzar un equilibrio en su sabor. El alcohol presente en este tipo de bebidas tiene un doble origen: el que surge del proceso natural de fermentación y el que se le añade gracias al licor procedente de un proceso de destilación.

Algunas bebidas fortificadas:

- Banyuls francés
- Jerez
- Madeira
- Manzanilla
- Marsala
- Oporto
- Palomino
- Vino generoso

Maderia



<https://www.vinosychampagne.com/wp-content/uploads/2020/11/vino-de-Madeira.png>

- Es un vino generoso portugués elaborado en las Islas de Madeira (Islas portuguesas del Océano Atlántico).
- Este vino es el principal producto de la economía de esta región, además de ser un símbolo de Madeira para el mundo.
- El Vino de Madeira es famoso por su indiscutible sabor y por ser parte de la gastronomía portuguesa.

Trabajo práctico de la lección

Realizar una línea del tiempo en la herramienta Power Point, que contenga como mínimo investigaciones sobre el tema tratado.

¿Dónde debo realizar el trabajo?

Power Point

¿Dónde encuentro el tema o información para realizar en mi trabajo?

En el presente módulo o en la web.

¿En qué formato debe entregar el trabajo?

Formato Power Point

¿Cuál es el lugar de envío del trabajo?

El trabajo es autónomo, no necesita subir a un lugar específico.