

Escuela: CENS 25 de Mayo, Oscar H. Otiñano

Profesores: Rubio José Luis

Cursos: 2° año 2° división

Espacio curricular: Agroindustrial

Guía N° 10

Tema: Licores (segunda parte)

Objetivos:

- Conocer los métodos de realizar licores, con sus ventajas y desventajas.
- Reconocer el medio de conservación para estos productos.
- Importancia de estos productos y su posibilidad de uso artesanal.

*Al finalizar cada guía mandar por privado en fotos con nombre y apellido (individual o de todos los integrantes, si se realizó grupalmente), también: escuela, curso (año y división) y materia.

WhatsApp: 264-4-988.605

Email: cheluis_1@hotmail.com

Actividades:

29) Practica la realización de un licor por medio de maceración, (mandarinas, naranja, menta etc.), iniciado en guía anterior.

30) Intenta realizar un licor por fermentación, ya que te servirá para 3° año con la producción del vino. Ejemplos: de miel licuada (2 o 3 partes de agua por cada parte de miel), jugos de frutas (con o sin agregado de azúcar) u otros que consigas recetas.... Al final se agrega alcohol, para estabilizar, (mínimo 10 volúmenes, o sea 10 % extra de alcohol además del producto por fermentación, y así garantizar el mínimo de alcohol de un licor.

Director: González Alfredo