

CENS ULLUM

AREA CURRICULAR: AGROINDUSTRIAL

GUIA DE ESTUDIO Nº 9: LICORES

PROFESORA: Ortiz María Eugenia

CURSO: 3º AÑO

EDUCACION DE ADULTOS

EDUCACION SECUNDARIA

TURNO: Noche

CICLO LECTIVO: 2020

CONTENIDOS: Tipos de licores.

ACTIVIDAD Nº 1: Leer los siguientes recetarios de licores.

Licor de mandarina

Ingredientes:

-Cáscara de cuatro mandarinas.

-Alcohol: 250 cc.

-Azúcar: 1 kilo.

-Agua: 1 litro.

-Jugo de limón: 3 cucharadas.

Procedimiento:

-Pelar las mandarinas y colocar las cáscaras en un recipiente de vidrio con el alcohol, durante unos 10 días.

-Preparar el almíbar y adicionar el jugo de limón, espumar, dejar enfriar.

-Filtrar el extracto de mandarina y agregar al almíbar.

-Envasar en vidrio y tapar. Es normal que junte precipitados en el fondo.

Licor de café

Ingredientes:

- Café muy concentrado: 500 cc.
- Azúcar: 1 kilo.
- Agua: 1 litro.
- Alcohol: 250 cc.
- Jugo de limón. 3 cucharadas.
- Esencia de vainilla a gusto.

Procedimiento:

- Preparar el almíbar, con el jugo de limón. Espumar para que quede limpio, transparente y brillante. Dejar enfriar.
- Colocar la vainilla.
- Preparar un café bien fuerte y dejar enfriar.
- Agregar al almíbar el alcohol y el café.
- Envasar en botellas de vidrio y tapar con corcho.

Licor de Dulce de Leche

Ingredientes

- 500 grs dulce de leche repostero
- 1/2 litro de agua
- 250 grs azúcar
- Esencia de vainilla a gusto
- 200 cc alcohol para uso comestible

Procedimiento

- En una ollita colocar agua y azúcar y llevar a fuego hasta que el azúcar se disuelva. Retirar. Y enfriar

-Agregar la vainilla y dulce de leche y empezar a mezclar mucho para incorporar. -
Agregar el alcohol y mezclar nuevamente hasta que todo esté bien integrado.

-Colocar en frascos esterilizados y enfriar.

Licor Tía María

Ingredientes

- ½ litro de agua
- 300 gr azúcar
- 3 saquitos de de té
- 350 cc café fuerte
- 250 cc alcohol (cualquier licor blanco fuerte)
- 1 cda de esencia de vainilla

Preparación

- Cocer el gua con el azúcar hasta hervir
- Seguidamente agregar el té y el café, dejar reposar, por último agregar el alcohol y la esencia.
- Embotellar y guardar en lugar oscuro preferiblemente por una semana
- Este se sirve al natural o con hielo.

ACTIVIDAD Nº 2: Elige una de las recetas anteriores y realiza la elaboración del licor en tu casa. Toma fotos de cada paso y del resultado final, que deberás entregar como tarea de esta guía.

Recuerda de tomar todas las medias higiénicas sanitarias en el momento de la elaboración, para evitar contaminaciones y posibles riesgos de la salud de quienes lo consuman.

Directora: Prof. Valeria Gil