




Bebidas

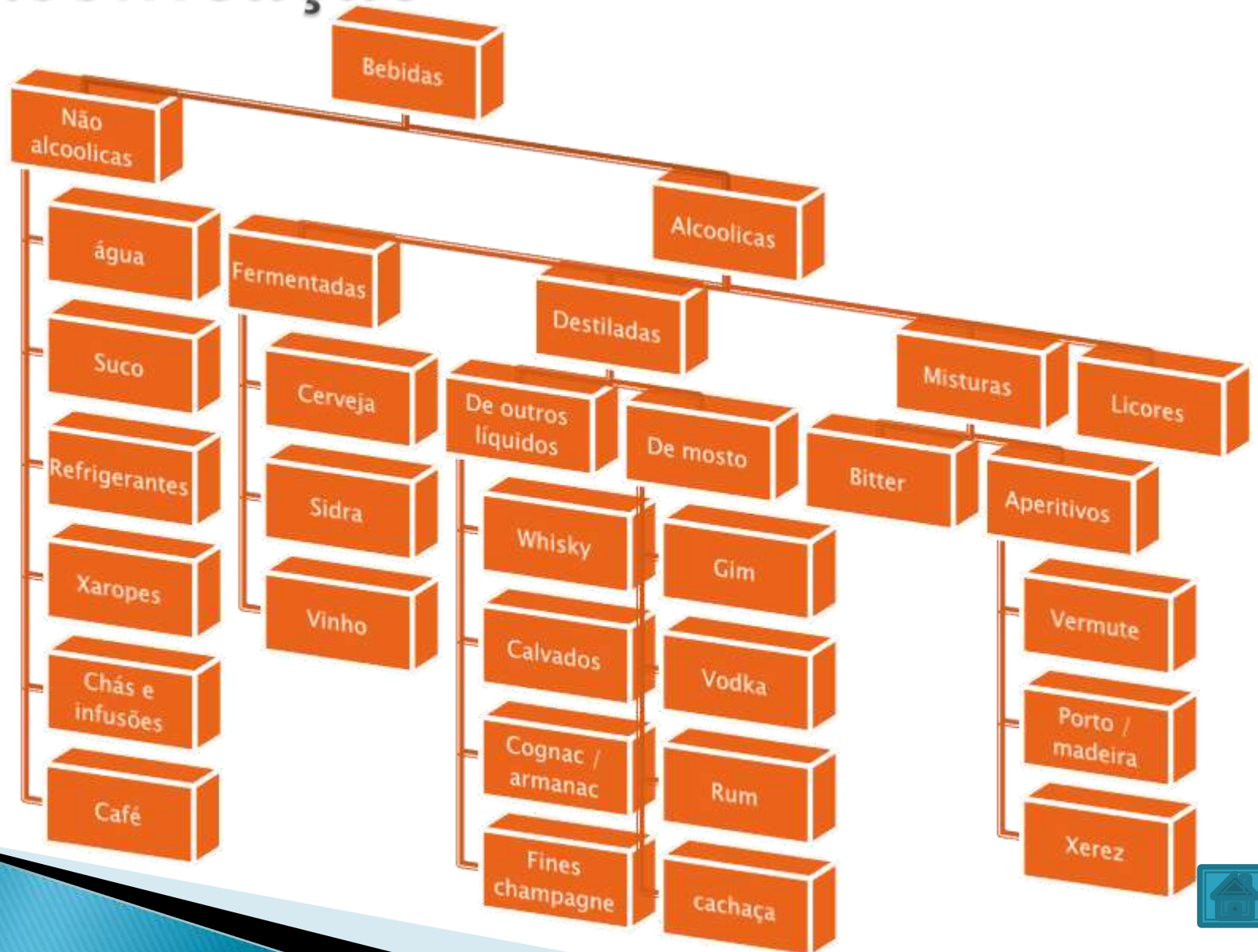
Chef André Leite

Um pouco de história...

- ▶ Muitas têm sido usadas como:
 - moeda
 - em rituais religiosos
 - como símbolos políticos
 - como fonte de inspiração filosófica e artística

 - ▶ 6 bebidas definem a história mundial:
 - Cerveja
 - Vinho
 - Destilados
 - Café
 - Chá
 - Cola
- 

Classificação



Água

- ▶ H^2O
 - aplicação gastronômica = volume
 - não altera o sabor
- ▶ Rince-bouche (enxágua-boca)
- ▶ Água mineral
 - funções medicinais (Caxambu, São Lourenço,...)
- ▶ Água Gasosa
 - gaseificação natural (Perrier, Vichy,...)
 - gaseificação de dióxido de Carbono
- ▶ Água Tônica
 - origem ligada a Malária
 - limonada e gaseificada
 - quinino, ácido cítrico e açúcar
 - paladar amargo, muito usado em drinks



Suco

- ▶ Os sucos são boas base para preparos líquidos
- ▶ Com base de sumo
 - Todos os vegetais possuem sumo natural
 - Espremedor
 - Centrífuga
 - Liquidificador (com e sem liquido para ajudar)
- ▶ Com base de polpa
 - Frutos mais carnudos com poucos caroços



Refrigerantes

- ▶ Manipulação química
- ▶ Uso gastronômico limitado
- ▶ Historia muito recente



Xaropes

- ▶ Junto com geléias e licores são preparações para estocar frutas na safra para a entressafra
- ▶ Grenadine (romã)
- ▶ Groselha (frutas vermelhas / Groselheira)
- ▶ Sabores concentrados



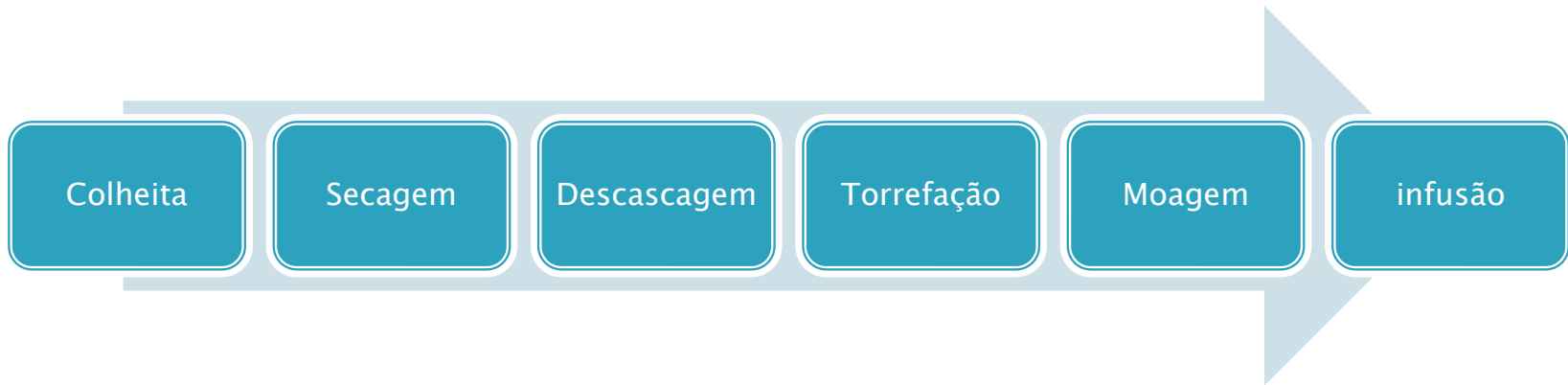
Chás e Infusões

- ▶ Vegetais desidratados em líquidos quentes
- ▶ Frutas, ervas, cereais e flores
- ▶ Forma de convívio (ingleses, árabes, indianos, chineses,...)



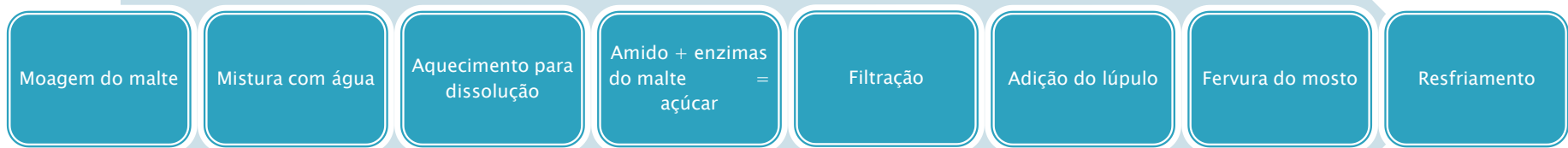
Café

- ▶ Origem: Sudão e Etiópia
- ▶ “Quawa” ou “ Quavé” = bebida excitante
- ▶ Alto valor gastronômico



Cerveja

- ▶ Fermentação de mosto de cereais
 - Cevada
 - Lúpulo
 - Água
- ▶ Bebida milenar
- ▶ Difundida pela igreja católica
- ▶ Assados, cozidos, estofados, massas



Sidra

- ▶ Fermentação de mosto de frutas
 - Maçã
 - Pêra
 - Sabor sutil



Vinho

- ▶ Bebida dos gastrônomos
- ▶ Fermentado do mosto de uva
 - Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer
- ▶ Terroir
- ▶ Champagne
 - Processo de gaseificação natural dentro da garrafa



Bebidas Destiladas

▶ Destilação de fermentados

- Cerveja Whisky
- Cidra Calvados
- Vinho Cognac/Armagnac
- Champagne Fines Champagne

▶ Destilação direta

- Cereais + zimbro Gin
- Cereais + tubérculos Vodka
- Cereais + cana de açúcar Rum
- Cereais + sumo de cana Cachaça
- Cereais + ervas aromáticas Aquavites
- Cereais + Flores de absinto Absinto
- Cereais + polpa de cactos Tequila



Bitter

- ▶ Bebidas amargas
- ▶ Ervas, cascas ou raízes
- ▶ Ideais para coquetéis
- ▶ Exemplo clássico: Campari



Vermute

- ▶ Criado a partir do vinho branco acrescido de açúcar, álcool e uma infusão de ervas



Vinho do Porto e Madeira

- ▶ Adição de aguardente vínica neutra
- ▶ Aperitivos suaves
- ▶ Estimulante
- ▶ Madeira
 - “R” é seco, tomado resfriado
 - “M” é doce e leve



Xerez

- ▶ Espanha, Jerez de la frontera
- ▶ Inglaterra, Sherry
- ▶ Fino, palo cortado e oloroso



Licores

- ▶ Bebidas adocicadas
- ▶ Sobras de mosto do preparo de geléias
- ▶ Uso em larga escala em sobremesas e confeitarias



Obrigado !

André Leite

alls.ig@ig.com.br

www.andreleitegastronomia.wordpress.com



Utilização da cerveja

- ▶ Pilsen vão muito bem na companhia de aperitivos, de carnes vermelhas e de pratos orientais.
- ▶ Cervejas Light acompanham bem as saladas e as carnes brancas.
- ▶ Weiss se adequam muito bem aos frios, aos defumados e aos pratos da cozinha alemã.
- ▶ Tipo Stout, a variedade da brasileira Caracu, ficam perfeitas com ostras, mariscos e crustáceos. Elas também fazem boa companhia ao chocolate.
- ▶ Tipo Ale de tonalidade avermelhada acompanham bem as carnes vermelhas e os pratos mais condimentados.
- ▶ Tipo Lambic vão bem com bolo de chocolate ou de frutas.
- ▶ Tipo Schwarzbier têm aroma com notas de toffe e maltes torrados. Sua espuma é cremosa e incorporada.
- ▶ Tipo Abadia ficam perfeitas na companhia de carnes mais tenras e de sabor mais suave, como as de coelho, de vitela e de pato.
- ▶ A bock é uma cerveja forte, escura e só é produzida durante a primavera e o outono. Tem baixa fermentação e combina com pratos quentes mais pesados e queijos.