



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS – FACEM
DEPARTAMENTO DE TURISMO - DETUR
DISCIPLINA: HOTELARIA II
CURSO: BACHARELADO EM TURISMO



ALIMENTOS E BEBIDAS

CAMILA PAULA DE ALMEIDA
LEONARDO MARCOS DE MENEZES
LUCAS DE OLIVEIRA NUNES
MARIA VALDIRENE SANTOS SOUSA
SAMUEL MATHEUS SILVA DO NASCIMENTO



BEBIDAS ALCOÓLICAS

I. BEBIDAS ALCOÓLICAS

- Bebida alcoólica é toda a bebida que contenha álcool etílico, também chamado de etanol. Tem variação de gosto e aroma. Algumas são doces e agradáveis ao paladar, outras são mais amargas. Pode ser encontrada em botecos, bares, cervejarias, baladas, mercados, mercearias, padarias, postos de gasolina, supermercados, etc.



I. TIPOS DE BEBIDAS

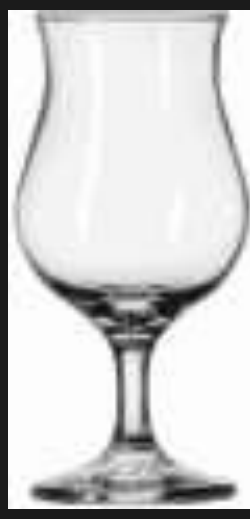
- **1.1. BEBIDAS FERMENTADAS:** processo capaz de transformar uma substância em outra a partir de micro-organismos tais como fungos e bactérias.
- **1.2. BEBIDAS INFUSIVAS:** são obtidas através da imersão temporária de substâncias vegetais para que lhes sejam extraídas as essências. As bebidas fabricadas por esse processo são produzidas a partir de produtos acabados, ou seja, fermentadas ou destiladas, aos quais se adicionam os ingredientes que lhes dão as características.
- **1.3. BEBIDAS DESTILADAS:** purificadas através do processo de destilação a partir de uma substância fermentada, como frutas, grãos, amido e outras partes de vegetais. As bebidas destiladas possuem um alto teor alcoólico.

I.1 BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS

- **CERVEJA:** é uma bebida produzida a partir da fermentação de cereais, principalmente o malte de cevada e lúpulo. Acredita-se que tenha sido uma das primeiras bebidas alcoólicas que foram criadas pelo ser humano e a mais consumida no mundo atualmente. Atualmente, é a terceira bebida mais popular do mundo, logo depois da água e do chá.
- **ESTILOS DE CERVEJA:** Old Ale, Lager, Ale.



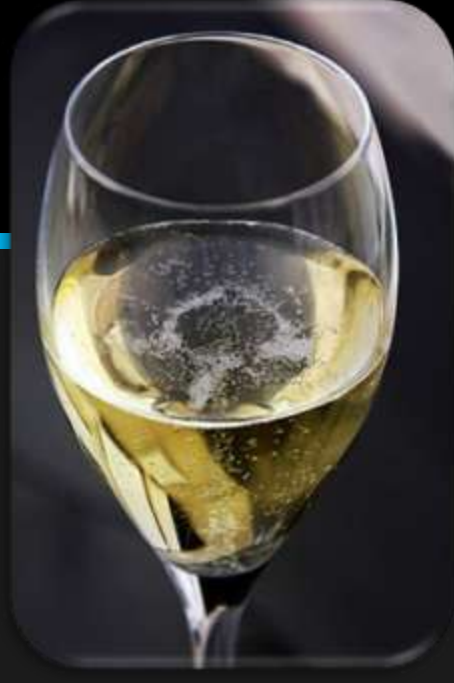
- **PREPARAÇÃO:** Maltagem, Brassagem. Fervura, Whirlpool, Hopback, Resfriamento do mosto, Fermentação, Condicionamento, Embalagem.
- **CLASSIFICAÇÃO DA CERVEJA:** aparência, aroma, sabor, sensação na boca, força, gravidade.
- **COPOS DE CERVEJA:** flauta, cálice, tulipa, pint, pilsner, caneco, weizen.



- **SAQUÊ:** é uma milenar bebida fermentada de origem japonesa. Produzido a partir da fermentação do arroz.
- **PREPARAÇÃO:** Arroz e água são os únicos ingredientes para a produção do saquê. Primeiramente é feito o koji, que é o arroz fermentado separadamente. O koji é misturado ao arroz cozido ao vapor, até a formação do shubo, uma pasta de grãos. O shubo é colocado dentro de grandes recipientes para ser fermentado por 30 dias. Após isso, o saquê é filtrado e pasteurizado. A melhor temperatura para seu consumo é 35°C.



- **VINHO:** é uma bebida obtida pela fermentação alcoólica do sumo de uvas, sendo os seus ingredientes básicos a água, fermento e uvas. A sua graduação vai, em geral, desde 6° a 15°.
- **TIPOS DE VINHOS:** tintos, brancos, rosés, espumantes, fortificados.
- **CLASSIFICAÇÃO:** Quanto à classe, Quanto à cor, Quanto ao teor de açúcar, Quanto à variedade da uva.
- **PROCESSO DE PRODUÇÃO:** A colheita, O esmagamento, A fermentação, Filtragem, engarrafamento, Envelhecimento.



1.2 BEBIDAS ALCOÓLICAS INFUSIVAS

- **BITTER:** é uma bebida alcoólica com sabor de essências herbais, caracterizado por um sabor amargo e coloração vermelha. Diversas marcas de bitter foram comercializadas antigamente como medicamentos patenteados, porém atualmente são consumidos como digestivos ou para dar sabor a coquetéis. Costumam ter um teor alcoólico de cerca de 45%.
- **INGREDIENTES:** Para os agrídoces inclui cascarilla, cássia, genciana, casca de laranja, e quinino de cinchon. Para os amargos utilizam ervas aromáticas, cascas, raízes, frutas e genciana.



- **LICOR:** é uma bebida alcoólica doce, geralmente misturada com frutas, ervas, temperos, flores, sementes, raízes, cascas de árvores ou ainda cremes. Possui alto teor alcoólico entre 20% e 28%. Servido em pequenas taças, é ideal após as refeições, também muito comum em bombons.
- **PROCESSO DE PRODUÇÃO:** Homogeneização, Repouso, Refrigeração, Filtragem, Engarrafamento.
- **MODO DE SERVIR:** Coffee Drinks, Frappés, On-the-Rocks.



- **VERMOUTH:** é uma bebida alcoólica à base de vinho, com adição de flores ou ervas aromáticas. Possui um sabor misto de doce e amargo. Atualmente, o vermute é composto de no mínimo 70% de vinho. Os outros ingredientes são açúcar e infusões de ervas de diversos tipos, além de água para reduzir sua acidez. Possui 16% de teor alcoólico.
- **TIPOS DE VERMOUTH:** branco, seco.



1.3. BEBIDAS ALCOÓLICAS DESTILADAS

- **BRANDY/CONHAQUE:** é uma bebida alcoólica preparada através da destilação do vinho. Primeiro a fermentação e em seguida a destilação. Os conhaques também são feitos de frutas, são elas: maçã, ameixa, pêssigo, cereja, amora e damasco. Têm coloração mais clara. Possuem teor alcoólico de 40/45%.
- **PROCESSO DE PRODUÇÃO:** Sem envelhecimento, Single barril e Sistema de solera.
- **CLASSIFICAÇÃO DO ENVELHECIMENTO:**
 - ☆☆☆: 5 anos de envelhecimento.
 - V.O. - Very Old: mais de 5 anos de envelhecimento.
 - V.S.O. - Very Special Old: mais de 15 anos de envelhecimento,
 - V.S.O.P. - Very Special Old Pale: mais de 20 anos de envelhecimento.
 - V.V.S.O.P. - Very Very Special Old Pale: mais de 25 anos de envelhecimento
 - X.O. - Extra Old: mais de 30 anos de envelhecimento.



1.3. BEBIDAS ALCOÓLICAS DESTILADAS

- **ABSINTO:** é um destilado, geralmente verde, coloração obtida através da clorofila das ervas (TUJONA). Foi criado e utilizado primeiramente como remédio pelo Dr. Pierre Ordinaire. O absinto foi especialmente popular na França, sobretudo pela ligação aos artistas parisienses dos séculos XIX e XX, até a sua proibição em 1915, por incentivar ao alcoolismo e provocar alucinação em seus consumidores. Possui teor alcoólico de 40% a 90%.
- **INGREDIENTES:** Anis, funcho, tujona, açúcar, água, álcool.
- **PROCESSO DE PRODUÇÃO :** normalmente são descansados em tanques ou em barris de madeira neutros não por muito tempo. A ideia é promover o amadurecimento dos aromas da própria bebida, e não adicionar aromas amadeirados ou coloração dourada.



1.3. BEBIDAS ALCOÓLICAS DESTILADAS

- **CACHAÇA:** é o nome dado à aguardente de cana, tipicamente brasileira. Tem valor cultural e está relacionada diretamente ao início da colonização do País e à atividade açucareira. Possui teor alcoólico de 38/48%.
- **INGREDIENTES:** cana-de-açúcar, leveduras e água.
- **PROCESSO DE PRODUÇÃO:** Colheita, moagem para tirar o caldo, fermentação, apuração da temperatura, destilação, maturação, envelhecimento.]
- **DIA NACIONAL DA CACHAÇA:** Em junho de 2009, no 12º Expocachaça, o Instituto Brasileiro da Cachaça (IBRAC) oficializou o dia 13 de setembro como o Dia Nacional da Cachaça.



1.3. BEBIDAS ALCOÓLICAS DESTILADAS

- **GIN:** é uma bebida destilada à base de cereais e zimbro. Teve origem nos Países Baixos pelo médico Francisco De La Boe, que criou a fórmula para curar doenças renais. O gin possui teor alcoólico de 40/47%.
- **INGREDIENTES:** cereais, zimbro, aromatizantes, óleo, além de laranja, lírio, álamo empregados para obter sabores/amoras diferentes.
- **TIPOS DE GIN:** Genebra, Lon Dry Gin, Old Tom Gin, Plymouth Gin, Sloe Gin, Steinhager.
- **PROCESSOS DE PRODUÇÃO:** fermentadas, estilado, produzindo com aroma particular e não há necessidade de envelhecimentos.



1.3. BEBIDAS ALCOÓLICAS DESTILADAS

- **RUM:** é bebida alcoólica obtida a partir da fermentação do melaço e outros derivados da produção de açúcar, além do caldo de cana fermentado e posteriormente destilado. O rum é uma bebida secular, de características refinadas e aroma suave. Foi famoso entre os piratas a partir do século XVII. Possui teor alcoólico 38/55%.
- **INGREDIENTES:** caldo de cana, açúcar, melaço.
- **TIPOS DE RUM:** Rum encorpado, Rum aromático, Navy Rum, Rum Cubano, Rum Jamaica, Rum Martinica, Rum de Barbados, Rum de Porto Rico.
- **PROCESSOS DE PRODUÇÃO:** agrícola (caldo de cana fermentado) e industrial (melaço), envelhecimento em barris.



1.3. BEBIDAS ALCOÓLICAS DESTILADAS

- **TEQUILA:** é uma bebida alcoólica destilada feita da agave-azul (planta semelhante ao abacaxi), onde cresce rapidamente devido ao solo vulcânico da região de Jalisco no México. Pelas leis mexicanas a tequila pode ser produzida apenas no estado de Jalisco. Possui teor alcoólico de 38/40%.
- **INGREDIENTES:** agave-azul, álcool.
- **TIPOS DE TEQUILA:** branco ou prata, Jovem ou ouro, descansado, velho, extra velho.
- **PROCESSOS DE PRODUÇÃO:** assa, moí para retirar o açúcar, fermentação, destilação, maturação, envelhecimento em barris.
- **RITUAL:** pitada de sal, tequila, limão.



1.3. BEBIDAS ALCOÓLICAS DESTILADAS

- **VODCA:** é uma popular bebida destilada, incolor, quase sem sabor. A vodca é a bebida nacional da Rússia. O nome vodca é o diminutivo de água. De toda forma, os estudos mais recentes apontam que a palavra wodka (gorzalka, originalmente) foi primeiramente utilizada em textos poloneses, sendo o mais antigo datado de 1643.2. Possui teor alcoólico de 35/60%.
- **INGREDIENTES:** arroz, cevada, milho, trigo, centeio, ervas, figos, batatas.
- **TIPOS DE VODCA:** ocidental, polonês, russo.
- **PROCESSOS DE PRODUÇÃO:** Mistura dos ingredientes, fermentação, destilação em altas temperaturas, retificação (tirar impurezas), filtragem, engarrafamento.



1.3. BEBIDAS ALCOÓLICAS DESTILADAS

- **WHISKY:** é uma bebida alcoólica destilada feita de grãos fermentados, sendo eles: cevada, cevada maltada, centeio, trigo ou milho. A maioria das variedades é envelhecida em barris de madeira. Possui teor alcoólico 38/54%.
- **TIPOS DE WHISKY:** Escocês (Malte Puro, Blended). Americano (Blended bourbon, Uísque leve), Irlandês (Pure Pot Still Whiskey)
- **CATEGORIA DE WHISKY:** Scotch, Bourbon, Tennessee Whisky, Irish Whisky, Pure Pot Still Whiskey, Whisky de Centeio, Straight.
- **MODO DE SERVIR:** sem gelo ou máximo três pedras de gelo.



2. SUBCATEGORIAS DE BEBIDAS ALCOÓLICAS

- **BEBIDAS ARTIFICIAIS:** São bebidas, no qual é necessário inserir corantes químicos para obter coloração desejada. Diante alguns estudos e pesquisas, ficou diagnosticado por estudantes de alguns Universidade Brasileiras, que os corantes inseridos podem prejudicar a saúde humana.
- **COQUETEIS:** é uma bebida que combina duas ou mais bebidas, usualmente alcoólicas, no qual costumam ser adicionados gelo, creme de leite, açúcar, iogurtes, frutas e coberturas para ornamentar. É geralmente servido em festas e eventos.



3. AS BEBIDAS MAIS CARAS DO MUNDO

- **Tequila Pasion Azteca:** Produzida no México , tem teor alcoólico de 40% e custa R\$ 507 mil a garrafa. A Pasion Azteca custa tanto porque é feita a partir da seiva do agave-azul, uma planta típica do México. Mas não é o sabor que interessa. O que vale aqui é o embrulho: O recipiente é feito de platina e ouro. Também dá para encontrar versões mais “modestas”, de outro e prata, por cerca de R\$ 10 mil.



- **Vodka Diva:** Apesar de ser vodka, ela é produzida na Escócia e não na Rússia. Tem teor alcoólico de 40% e custa **R\$ 2,2 milhões a garrafa**. É cara por causa do processo especial de filtragem. Em uma das etapas, ela passa por uma “*areia*” feita de pedras preciosas moídas, como **diamantes, rubis e esmeraldas**. O cliente ainda pode escolher as pedras que vão no tubo que enfeita o miolo da garrafa.



- **Uísque Macallan Fine and Rare Collection:** Produzido na Escócia, tem teor alcoólico de 42,6% e custa R\$ 122 mil a garrafa. É caro porque é envelhecido em barris de carvalho e também porque é um dos mais apreciados do mundo, Para provar é só comparecer no bar do Borgata Hotel Casino & SPA, em Atlantic City, nos EUA. E é bom estar com sorte no cassino: Uma dose sai por R\$ 7,4 mil.



3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

- O presente trabalho tratou da exposição de tipos de bebidas alcoólicas existentes e podem ser encontradas facilmente. Teve como objetivo compreender um pouco mais sobre essas especificidades, as maneiras de servir, copos utilizados, origens, ingredientes e outros fatores, que foram essenciais para a conclusão desse trabalho. Contudo, é necessário apreciar as bebidas com moderação para manter respeito dos valores éticos e morais.



4. REFERÊNCIAS

- <http://super.abril.com.br/saude/dez-mil-anos-pileque-historia-bebida-447717.shtml>
- <http://www.cladowhisky.com.br/artigo.php?recordID=6&artigo=Categoria%20de%20Whiskies>

OBRIGADO A TODOS PELA ATENÇÃO!



SE BEBER, NÃO DIRIJA.

Detran^{RS} **10** anos
EM DEFESA DA VIDA
www.detran.rs.gov.br



SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO
E DOS RECURSOS HUMANOS