



DIPLOMADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS: RON

3ra EDICIÓN: 10 DE ABRIL DE 2023



**FACULTAD DE CIENCIAS
UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA**



**DERECHOS RESERVADOS
DE SPIRIT AND WINE 2022**

Gracias por
su atención

@Caracasteaco
@Miriamgomezh



Preparación de
la taza ideal
Té en sobre



Algo de historia gastronómica
entre el Té y el Ron



Preparación de la taza ideal
Té en hebras
1 gr por cada 100 ml de agua



Historia



茶



Inglaterra



Houston, USA



San Diego, USA



Oceano Indico,
Dependencia de Francia



San Diego, USA



India



Jamaica



Reino Unido

Historia



茶



Pedro Perales



¿Qué es el Té?

Camellia sinensis

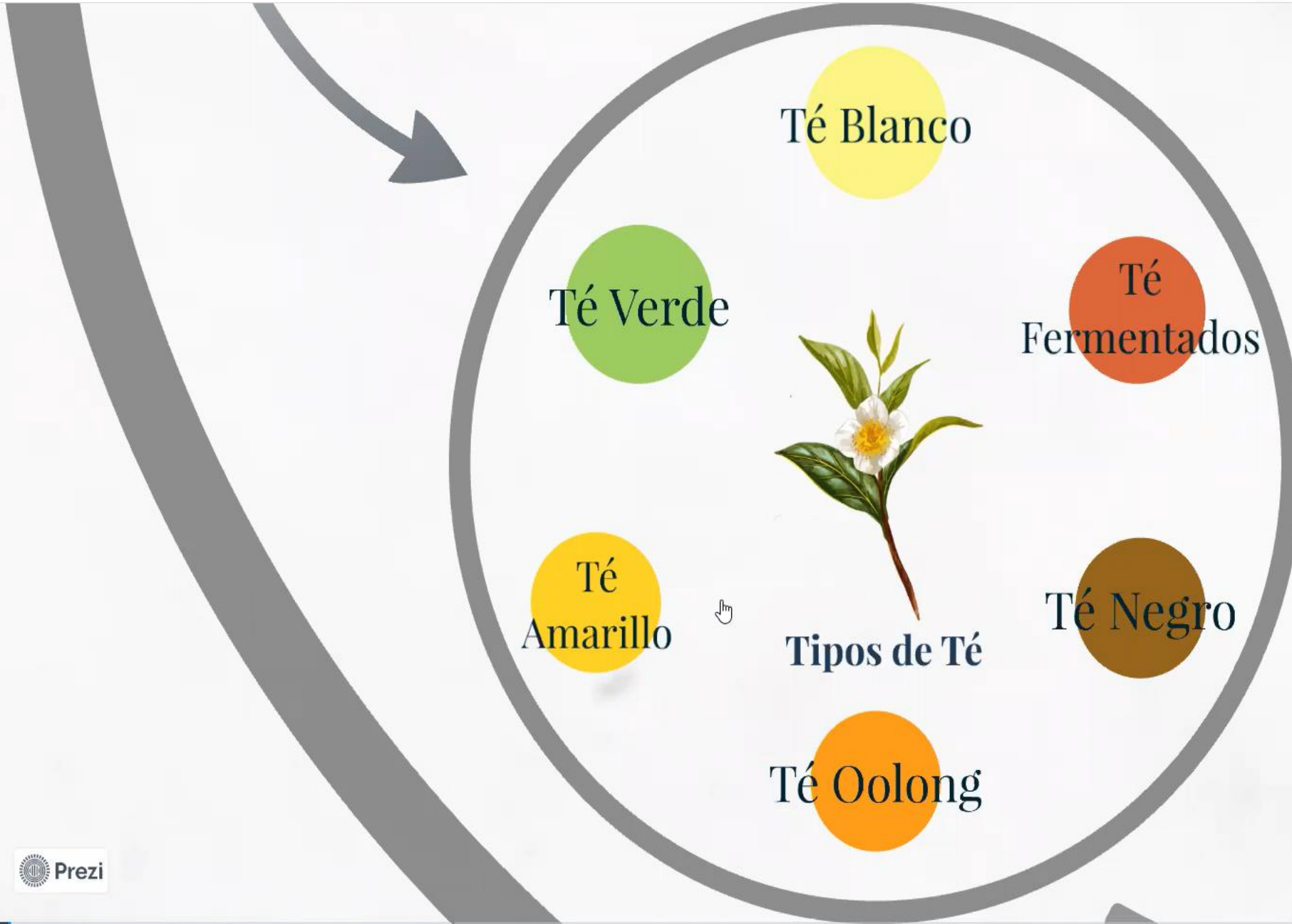


La palabra Té, se refiere única y exclusivamente a las infusiones realizadas con una sola planta en el mundo llamada *Camellia sinensis*





Pedro Perales



Infundir o Infusión



*Es un método de
preparación*

Pedro Perales

Pedro Perales

Tisanas





Preparación de la taza ideal *Té en sobre*

TÉ VERDE

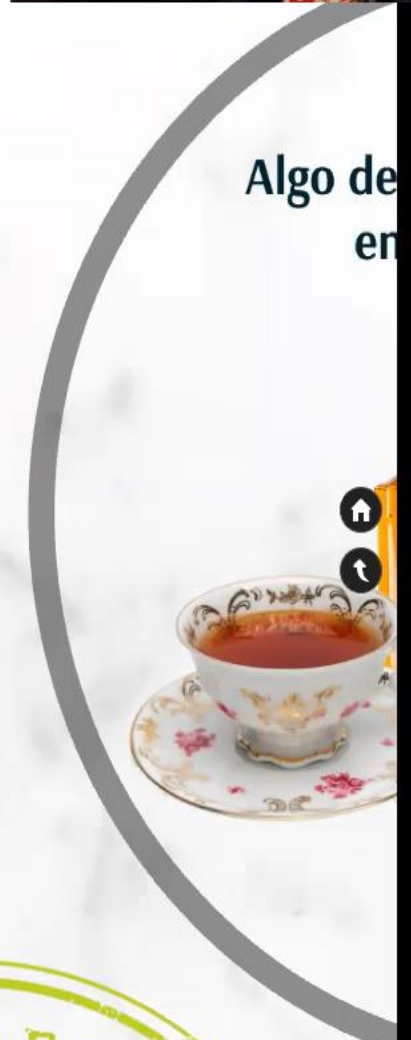
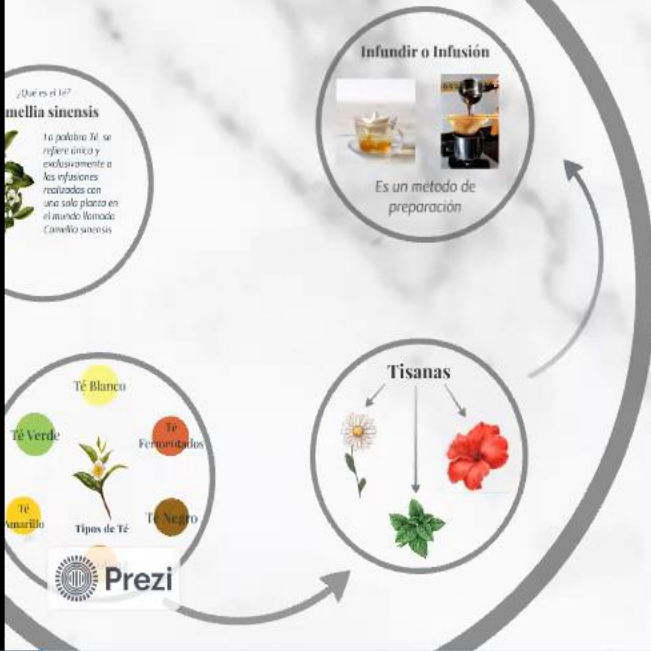


- Una bolsita de Té es la medida perfecta
- Calentar agua a 80°C
- Dejar infusionar por 2 minutos
- Retirar la bolsita y disfrutar

TÉ NEGRO



- Una bolsita de Té es la medida perfecta
- Calentar agua a 95°C
- Dejar infusionar de 3 a 5 Minutos
- Retirar la bolsita y disfrutar

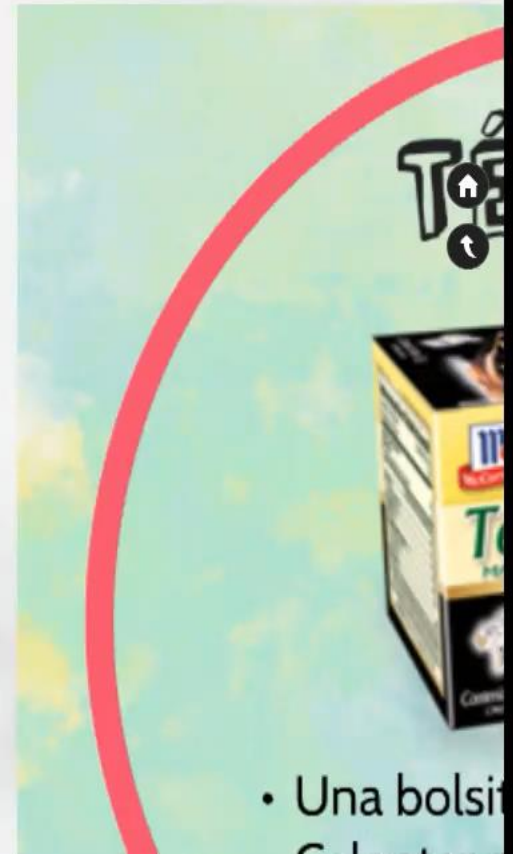




TÉ VERDE



- Una bolsita de Té es la medida perfecta
- Calentar agua a 80°C
- Dejar infusionar por 2 minutos
- Retirar la bolsita y disfrutar



medida perfecta

utos

TÉ NEGRO



- Una bolsita de Té es la medida perfecta
- Calentar agua a 95°C
- Dejar infusionar de 3 a 5 Minutos
- Retirar la bolsita y disfrutar

Avanzar 30 segundos (Ctrl+Derecha)



Preparación de la taza ideal

Té en hebras

1 gr por cada 100 ml de agua

Temperaturas de infusión			Tiempos de infusión		
					
Té Blanco 75°C	Té Verde 80°C	Té Amarillo 80°C	Té Blanco 2'-3'	Té Verde 30''-2'	Té Amarillo 30''-2'
					
Té Oolong 85°C	Té Negro 95°C	Té Pu-erh 85°C	Té Oolong 2'-4'	Té Negro 3'-7'	Té Pu-erh 30''-2'

Pedro Perales



Sal



Temperaturas de infusión



Té Blanco
75°C



Té Verde
80°C



Té Amarillo
80°C



Té Oolong
85°C



Té Negro
95°C



Té Pu-erh
85°C

Tiempos



Té Blanco
2'-3'



Té Verde
30'



Té Oolong
2'-4'



Té Negro



Tiempos de infusión



Té Blanco
2'-3'



Té Verde
30''-2'



Té Amarillo
30''-2'



Té Oolong
2'-4'



Té Negro
3'-7'



Té Pu-erh
30''-2'

Pedro Perales

Gracias por
su atención

@Caracasteaco
@Miriamgomezh



Algo de historia gastronómica
entre el Té y el Ron



= Gunfire
Breakfast

Primera Guerra Mundial



Preparación de
la taza ideal
Té en sobre



Preparación de la taza ideal
Té en hebras

1 gr por cada 100 ml de agua



Historia



茶



Inglaterra



Houston, USA



San Diego, USA



Oceano Indico,
Dependencia de Francia



San Diego, USA



India



Jamaica



Reino Unido

Algo de historia gastronómica
entre el Té y el Ron



= Gunfire
Breakfast

↓
Primera Guerra Mundial



nfusión



Té Amarillo

30''-2'



Té Pu-erh

30''-2'



San Diego, USA



India



Jamaica



Reino Unido



San Diego, USA

Pedro Perales



India



Jamaica



Reino

Pedro Perales





Pedro Perales

Primera Guerra Mundial



India



Inglaterra



Houston, USA



San Diego, USA



Oceano Indico,
Dependencia de Francia



Inglaterra



Houston,



Pedro Perales





San Diego, USA



**Oceano In
Dependencia d**



Pedro Perales

**Gracias por
su atención**

**@Caracasteaco
@Miriamgomezh**



Pedro Perales





DIPLOMADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS: **RON**

Pedro José Perales García
0424-273.9287

pperales69@yahoo.com



FACULTAD DE CIENCIAS
UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA



DERECHOS RESERVADOS
DE SPIRIT AND WINE 2022