ARMONÍAS ENTRE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y VINOS. MARIDAJE

SKU: EVOL-4787-VNO-B | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Sumillería

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	25
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Asesorar sobre maridaje de vinos y platos, relacionando ingredientes y técnicas de cocinado con diferentes tipos de vinos.

Contenidos

1. Definición de maridaje y su importancia.

2. Criterios para relacionar alimentos y bebidas.

3. Armonización de los vinos.

4. Combinaciones más frecuentes.

5. Los enemigos del maridaje.