

BEBIDAS SIMPLES DISTINTAS A VINOS

SKU: EVOL-4821-VNO-B | Áreas de Formación: [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Sumillería](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [30](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Caracterizar las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas, distintas a los vinos, analizando sus procesos de elaboración, aprovisionamiento y conservación y relacionando la influencia de estos procesos en sus características.

Contenidos

1. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas.
2. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores.
3. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos.
4. Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas.
5. Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual.
6. Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa.

