

ARMONÍAS ENTRE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y VINOS. MARIDAJE



SKU: CT0441

Horas: 25

CONTENIDO

1. Definición de maridaje y su importancia.
2. Criterios para relacionar alimentos y bebidas.
 - 2.1. Textura.
 - 2.2. Aroma.
 - 2.3. Color.
 - 2.4. Equilibrio gustativo.
3. Armonización de los vinos.
 - 3.1. Aperitivos.
 - 3.2. Entradas.
 - 3.3. Pescados.
 - 3.4. Carnes.
 - 3.5. Postres.
4. Combinaciones más frecuentes.
5. Los enemigos del maridaje.