

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Armonías entre ofertas gastronómicas y vinos. Maridaje

Duración: 25h

Modalidad: Online

Objetivo

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

Contenido

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.