



Armonías entre ofertas gastronómicas y vinos. maridaje

Sku: CT0441

Horas: 24

Formato: HTML

CONTENIDOS

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.