

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.

