

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN 9

USO Y DISFRUTE





UNA COPA,
MIL FORMAS DE
DISFRUTAR

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DESCRIPCIÓN

Este módulo habla sobre el consumo, la conservación y el servicio de los vinos de Jerez prestando especial atención a las temperaturas a las que deben ser consumidos. Asimismo, se explican los vinos de Jerez y su maridaje con diversos alimentos como: quesos, carnes, pescados y postres; analizando las combinaciones ideales por tipo de alimento y sensaciones (grasos, ácidos, picantes, etc.). Además, se expone la relación existente entre la gastronomía internacional y los vinos de Jerez. Por último, se tratan aspectos claves del “Sherry Mixing” desde su origen en el s. XVIII hasta la actualidad, destacando su evolución en la coctelería internacional.

MICROFORMACIÓN 9

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DURACIÓN

12 horas

OBJETIVO GENERAL

- Conocer las pautas adecuadas de conservación, consumo, servicio y temperatura de los Vinos de Jerez.
- Comprender los principios básicos del maridaje y su aplicación a diferentes alimentos, sabores y cocinas.
- Identificar las posibilidades gastronómicas de los diferentes tipos de Vinos de Jerez.
- Conocer las principales aplicaciones de los Vinos de Jerez en la mixología y el Sherry Mixing.
- Adquirir herramientas para comunicar y recomendar los Vinos de Jerez de forma adecuada en contextos profesionales.

Índice de contenidos

09

Uso y disfrute

9.1 Consumo, conservación y servicio

9.1.1 Conservación

9.1.2 Consumo

9.1.3 Servicio

9.1.4 Temperatura

9.2 Vinos de Jerez y gastronomía

9.2.1 Maridaje

9.2.2 Claves para maridar los vinos de jerez

9.2.3 Maridaje por tipo de alimento

9.2.4 Maridaje por sensaciones y sabores

9.2.5 Gastronomía internacional

9.3 Sherry mixing

9.3.1 Aspectos clave

9.3.2 Apuntes históricos

9.3.3 Los tipos de vinos de Jerez y su mixología

9.4 Ideas claves

