



GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN 6

EL CONSUMO DEL BRANDY DE JEREZ





DESCUBRIR

TODAS LAS FORMAS DE

DISFRUTARLO

MICROFORMACIÓN 6

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DESCRIPCIÓN

Este módulo se centra en la versatilidad del Brandy de Jerez, abarcando desde su uso en chupitos hasta su incorporación en cócteles sofisticados. Se exponen las mejores prácticas de servicio, incluyendo la selección de copas y la temperatura adecuada, así como maridajes ideales con chocolates y quesos, entre otros.

DURACIÓN

10 horas

OBJETIVO GENERAL

■ Aprender a combinar, servir y maridar correctamente el Brandy de Jerez en diferentes presentaciones, así como elaborar cocteles clásicos, demostrando habilidades de mixología y conocimiento sobre su historia y usos culinarios.

Índice de contenidos

06

El consumo del Brandy de Jerez

6.1 Versatilidad

6.2 Servicio

6.2.1 La copa

6.2.2 La temperatura

6.2.3 B.J. perfect serve

6.3 Maridaje

6.3.1 B.J. y chocolates

6.3.2 B.J. y quesos

6.3.3 B.J. en la mesa

6.4 Usos culinarios

6.5 Mixología

6.5.1 Apuntes históricos

6.5.2 Guía para mezclar

6.5.3 Coctelería

