

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN 7

GASTRONOMÍA





COMPRENDER
EL PRODUCTO PARA APLICARLO
MEJOR

MICROFORMACIÓN 7

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DESCRIPCIÓN

Este módulo explora la relevancia gastronómica del vinagre de Jerez, sus principales características y cómo influyen en su uso en la cocina. Se presentan trucos y consejos prácticos para aprovecharlo al máximo en diversas preparaciones para realzar sabores y lograr resultados culinarios óptimos.

DURACIÓN

3 horas

OBJETIVO GENERAL

■ Identificar y aplicar los usos gastronómicos del vinagre de Jerez en preparaciones culinarias, siguiendo recomendaciones y técnicas clave.

Índice de contenidos

07

Gastronomía

7.1 Relevancia gastronómica

7.1.1 Aspectos clave

7.2 Usos gastronómicos

7.2.1 Trucos y consejos

7.3 Ideas claves

