

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN 6

TIPOS DE VINAGRE DE JEREZ





CINCO

EXPRESIONES DE UNA MISMA

ESENCIA

MICROFORMACIÓN 6

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DESCRIPCIÓN

Este módulo aborda las cinco categorías de vinagre de Jerez, el vinagre de Jerez Reserva, Gran Reserva, al Pedro Ximénez y al Moscatel. Se exploran los perfiles organolépticos de cada categoría, proporcionando una comprensión clara de sus características sensoriales y sus usos culinarios.

DURACIÓN

3 horas

OBJETIVO GENERAL

■ Analizar y describir con precisión las cinco categorías de vinagre de Jerez, junto con sus perfiles organolépticos distintivos.

Índice de contenidos

06

Tipos de vinagre de Jerez

6.1 Categorías

6.2 Perfil organoléptico

6.2.1 *Vinagre de Jerez*

6.2.2 *Vinagre de Jerez Reserva*

6.2.3 *Vinagre de Jerez Gran Reserva*

6.2.4 *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez*

6.2.5 *Vinagre de Jerez al Moscatel*

6.3 Ideas claves

