

INTRODUCCIÓN

Actualmente hay una gran variedad de cervezas a escoger en bares y supermercados. Su origen es diverso, unas provienen de Bélgica, otras de Alemania, inglesas, checas, etc. Además las variedades son casi infinitas, tostadas, de trigo, de frutas, de alta graduación, etc. Es habitual ver la cara de desconcierto de la gente no iniciada a la hora de escoger una cerveza entre tanta variedad.

¿Qué diferencia una de las otras? ¿Qué sabemos de sus ingredientes? ¿Qué estilos existen y cómo reconocerlos? ¿Mientras la bebemos, con qué comida la podemos disfrutar mejor?

Con este taller te introduciremos en la cultura de la cerveza y su gastronomía. Aprenderás a reconocer los diferentes tipos de cervezas existentes en el mundo y las costumbres de los países que las producen.

ORGANIZACIÓN

cursos@cervezas.info

MAS MALTA

Productos para la elaboración
de cerveza artesanal



<http://www.cervezas.info>

TEL. 626198147



OBJETIVO

El taller pretende dar a conocer a los alumnos la cultura cervecera.

Explicar la clasificación de las diferentes familias y tipos de cervezas con una descripción de sus principales características.

Donar criterios para escoger el recipiente más adecuado para disfrutar plenamente de las diferentes clases de cerveza.

DIRIGIDO A

Este taller va dirigido a todas aquellas personas interesadas en el mundo de la cerveza y que quieran aprender a reconocer todas las variedades de cervezas actuales. El objetivo final es tener criterio para poder escoger una cerveza sabiendo lo que vamos a beber.

PROGRAMA

El taller se desarrolla en una sesión de 2:30 h de duración donde se van catando una selección de cervezas de alta calidad.

La sesión se inicia con una explicación del concepto de cerveza, mientras se está degustando una cerveza Lager, la familia de las cervezas más conocida en nuestro país.

Así mismo se explica el proceso para su elaboración, al igual que los ingredientes principales, relacionándolo con las características que aporten al gusto de la cerveza.

Entonces se inicia la clasificación de los diferentes estilos cerveceros por familias, explicando las características que las distinguen, haciendo un repaso de las principales marcas y catando las seleccionadas por su excelente calidad.

Además aprendemos a servir la cerveza correctamente, de la manera que podemos apreciar en plenitud una buena cerveza, combinándola con la comida más adecuada.

MATERIAL

Durante el taller se hará entrega de:

- Un dossier con los apuntes específicos de todos los temas tratados.
- Selección de cervezas artesanales de las diferentes familias para la realización de las catas.
- Picoteo de acompañamiento.

INSCRIPCIONES



cursos@cervezas.info

Datos de contacto: Nombre, Telf., e-mail

PRECIO

El precio por persona es de: €