

INTRODUCCIÓ

Avui en dia hi ha una gran quantitat de cerveses de les que pots gaudir als bars i supermercats. El seu origen es divers, unes venen de Bèlgica, altres són alemanyes, angleses, txeques, etc. A més les varietats són infinites, fosques, de blat, de fruites, amb alta graduació, etc. És habitual veure la cara de desconcert de la gent no iniciada a l'hora de triar una cervesa entre tanta varietat.

Què les diferencia unes de les altre? Què en sabem dels seus ingredients? Quins estils existeixen i com reconèixer-les? Què puc menjar mentre gaudeixo de la cervesa?

Amb aquest taller te introduïrem en la cultura de la cervesa i la seva gastronomia. Aprendràs a reconèixer els diferents tipus de cervesa existents al món, i les costums dels països que les produeixen.

ORGANITZACIÓ

cursos@cervezas.info

MAS MALTA

Productes per l'elaboració de
cervesa artesanal



<http://www.cervezas.info>

TEL. 626198147



OBJECTIU

El taller pretén introduir els alumnes a la cultura cervesera.

Explicar la classificació de les diferents famílies i tipus de cerveses amb una descripció de les seves principals característiques.

Donar criteris per a escollir el recipient més adient per gaudir plenament de les diferents classes de cervesa.

DIRIGIT A

Aquest taller va dirigit a totes aquelles persones interessades en el món de la cervesa i que vulguin aprendre a reconèixer totes les varietats de cerveses actuals. L'objectiu final és tenir criteris per poder triar una cervesa sabent el que anem a beure.

PROGRAMA

El taller es desenvolupa en una sessió de 2:30 h de duració on es van tastant una selecció de cerveses d'alta qualitat.

La sessió s'inicia amb una explicació del concepte de cervesa, tot degustant una cervesa Lager la família de les cerveses més coneguda al nostre país.

Tant mateix s'explica el procés per a la seva elaboració, així com els ingredients principals, tot relacionant-ho a les característiques que aporten al gust de la cervesa.

Llavors s'inicia la classificació dels diferents estils cervesers per famílies tot explicant les qualitats que les distingeixen, fent un repàs de les principals marques i tastant les seleccionades per la seva excel·lent qualitat.

A més aprendrem a servir-la correctament, en la manera que podem apreciar millor una bona cervesa, tot combinant-la amb el menjar més adient.

MATERIAL

Durant el curs es lliurarà:

- Un dossier amb apunts específics de tots els temes tractats.
- Selecció de cerveses artesanals de les diferents famílies per a la realització del tast.
- Picoteo per acompanyar.

INSCRIPCIONS



cursos@cervezas.info

Dades de contacte: Nom, Telf., e-mail

PREU

El preu per persona és de: €