

La Fuente del Collado

Talleres Gastronómicos

5 de Octubre

INICIACIÓN A LA CATA DE VINO

ELABORACIÓN DE VINOS

- ❖ Blancos
- ❖ Tintos jóvenes y crianzas

ANÁLISIS SENSORIAL

- Fase olfativa
- Fase gustativa
- Fase visual

Cata dirigida: blanco , tinto y rosado

12 de Octubre



LAS HORTALIZAS DE BUSTARVEJO Y SUS SABORES

1. Evolución de la horticultura en España.
2. Agricultura orgánica, sabores y salud.
3. Importancia de las variedades locales en la conservación de la biodiversidad.
4. Influencia de las técnicas de cultivo en la calidad de los alimentos y el entorno.
5. La cultura que hace al paisaje.
6. Cata de hortalizas y frutas.

Se realizará una presentación sobre la evolución de la agricultura orgánica en España y la relación que existe entre las diferentes técnicas de cultivo y la calidad de los alimentos y se degustarán al final de la exposición productos hortícolas locales y frutas de diferentes regiones de España cultivadas libres de químicos.

19 de Octubre



Iniciación Mundo del Café

- ✓ Introducción de la situación actual del café en la restauración
- ✓ Variedades
- ✓ Zonas de cultivo
- ✓ De la planta a la taza:
 - Recolección
 - Proceso húmedo
 - Proceso seco
 - Honey
 - Café verde & café tostado
 - Tuestes
- ✓ Maquinaria, mantenimiento y regulación
- ✓ Los TDS
- ✓ La extracción perfecta
- ✓ Recetas

26 de Octubre

el queso



ELABORACIÓN DE CUAJADA LÁCTICA ELABORACIÓN DE CUAJADA ENZIMÁTICA DEGUSTACIÓN DE QUESOS Y MARIDAJE

MÁXIMO 30 PERSONAS/CURSO
HORARIO: JUEVES DE 19:00 A 21:00
PRECIO: 10 € PERSONA/CURSO
RESERVAS: 91 848 39 23

Octubre 2017