

**TALLER 2: ESCANCIADO DE SIDRA**

90 HORAS

Lunes a Jueves del 15/09/2021 al 18/11/2021, de 17:15 a 19:45 h

**OBJETIVOS:**

Reconocer los tipos de sidras, identificando su proceso de elaboración, así como realizar todas las operaciones adecuadas para su conservación, preparación y servicio, utilizando los procedimientos y técnicas establecidas.

**CONTENIDOS:**

- LA SIDRA Y LA MANZANA ASTURIANA
  - La Manzana Asturiana
  - La Sidra y su Historia en Asturias
  - Elaboración de la sidra
  - Tipos de sidra
  - Marcas de Calidad
  
- SERVICIO Y CUIDADO DE LA SIDRA
  - Tratamiento y cuidado de la sidra
  - Servicio de sidra de mesa
  - Servicio de sidra brut
  - Maridajes
  
- ESCANCIADO DE LA SIDRA
  - Historia del Escanciado
  - Decálogo del Escanciador
  - Escanciado práctico
  
- DERIVADOS DE LA SIDRA
  - Vinagres
  - Aguardientes
  - Licores
  - Otras bebidas: Mostos, sangrías...
  
- LA ESPICHA Y LA COCINA DE LA SIDRA
  - La Espicha: Definición e historia
  - Propiedades gastronómicas y aplicaciones culinarias de la sidra