

QUEIJOS E VINHOS

Nº de Módulos: 1

Duração (min): 120

Programa de formação:

1.1. Resumo.

- Breve história dos queijos de Portugal
- O que são e como se harmonizam
- Como escolher, abrir, servir e conservar

1.2. Destinatários.

A todas as pessoas que desejam aprofundar os seus conhecimentos sobre este tema.

1.3. Principais objectivos da formação.

- Principais regiões produtoras de queijos portugueses
- Apresentar diversos tipos de queijos portugueses, descrição do seu processo de fabricação e características particulares dos diversos tipos de queijos.
- Princípios básicos da harmonização entre vinhos e queijos

Prova de vinhos e queijos

