

CATALOGO TALLER DE TÉ MATCHA



Taller de Té Matcha

*Código Sence:

3 horas

Objetivo

A la finalización del taller, el alumno comprenderá los diferentes tipos de té verde Matcha. Aprenderá a prepararlos, sus propiedades, a diferenciar el uso de cada uno según granulometría. Conocerá la historia y degustará diferentes preparaciones con Té Matcha.

Destinatarios

Amantes de la cultura del té que deseen aprender sobre este mundo fascinante, emprendedores y profesionales del rubro gastronómico y amantes del té que busquen adquirir herramientas de calidad para implementar en su negocio. O comenzar un emprendimiento.

Formatos de realización de taller (3 horas)

Cada mes se tendrá calendario para dictar el curso.



CATALOGO TALLER DE TÉ MATCHA

● Contenidos

- ✓ Historia del té en Japón.
- ✓ Ceremonia del té japonesa (fundamentos).
- ✓ Té Matcha.
 - Lugares de producción y cosecha
 - Análisis sensorial de los diferentes tipos de té matcha. (análisis en seco (tacto, visual y gusto), degustación de cada té)
 - Conocimiento de los accesorios que se utilizan.
 - Práctica en la preparación del té matcha.
- ✓ Propiedades del té matcha.
- ✓ Degustación de repostería y bebidas con té matcha.

Incluye entrega de certificado de asistencia e información del curso.

● Valor \$ 50.000
