

LURREKO AROMÁTICAS Y BIODIVERSIDAD



Dossier para el curso “Cata de infusiones y té”



Alexander Yunquera Sota



Indice de contenidos del curso:

- La historia de las PAMC (Plantas aromáticas, medicinales y culinarias) a lo largo de las diferentes culturas
- Las plantas más utilizadas en infusiones y tés
- El cultivo de PAMC y té
- Regiones y zonas productoras
- Clasificación de hierbas y botánicos según su perfil aromático y sensorial
- Métodos de extracción
- Los distintos tipos de infusiones, sus principios activos y cuando tomarlas
- ¿Cómo se prepara una buena infusión
- Protocolos del té, su servicio y presentación
- Catar infusiones, tisanas y tés
- Tés y tisanas, su maridaje perfecto. Recomendaciones
- Cómo preparar tu mezcla de infusiones, Blending y diseño de bebidas infusionadas
- Guía rápida de hierbas
- Actualidad. Las hierbas en la cocina