

Acerca del Curso



Su Dongpo (1036-1101) el gran poeta de la bebida alcohólica fue de los primeros intelectuales que experimentaron con diferentes fermentaciones y elaboraciones con plantas, flores, alimentos y especias.

A través del curso que lleva su nombre el participante aprenderá a elaborar su propia cerveza de té, de manera totalmente artesanal y sin necesidad de grandes instrumentos. Para ello se hará una breve explicación histórica de la cerveza, así como los distintos procesos de elaboración. Se determinará los tipos de bebidas que se pueden preparar mediante nuestro sistema, así como se aconsejará en los mismos.

Los participantes catarán distintas cervezas de té (zhū chá-verde, Pu erh-rojo y negro clásico) y elegirán elaborar su propia cerveza de té.

Nuestro simple sistema de elaboración no necesitará de una larga fermentación ni de numerosos instrumentos consiguiendo una bebida de sabor único, refrescante, natural, carbónica, con altos niveles antioxidantes, saludable y sin alcohol (puede elaborarse con alcohol).

Cerveza de Té

CURSO SU DONGPO: ELABORA CERVEZA DE TÉ



¡Descubre un nuevo
sabor de cerveza!



Su Dongpo Una cerveza diferente

El taller comprenderá las siguientes fases

¡¡¡¡¡ Descubre una nueva forma de disfrutar la cerveza !!!!

Solicita información a través de nuestro e.mail:
info@madrilenian.com

Sistema aplicable a Team Building

Una nueva variedad de cerveza

Una cerveza que reúne propiedades antioxidantes y se produce a base de ingredientes ecológicos. Además de sus propiedades antioxidantes, el té aporta un aroma delicado que hace de esta cerveza una bebida muy especial.



Introducción histórica

Descubre la historia de la cerveza

- Egipto, Asia y Europa



Cata de cervezas de té

A probar

- Sencha, Pu erh y Negro clásico



Elaboración de tu propia cerveza de té

Y por último

- Brinda y disfruta de tu creación