

**CAMPARI
ACADEMY**
A P R E S E N T A

*Harmonizações
Perfeitas*



HARMONIZAÇÃO

HARMONIZAÇÃO

O QUE É HARMONIZAÇÃO?

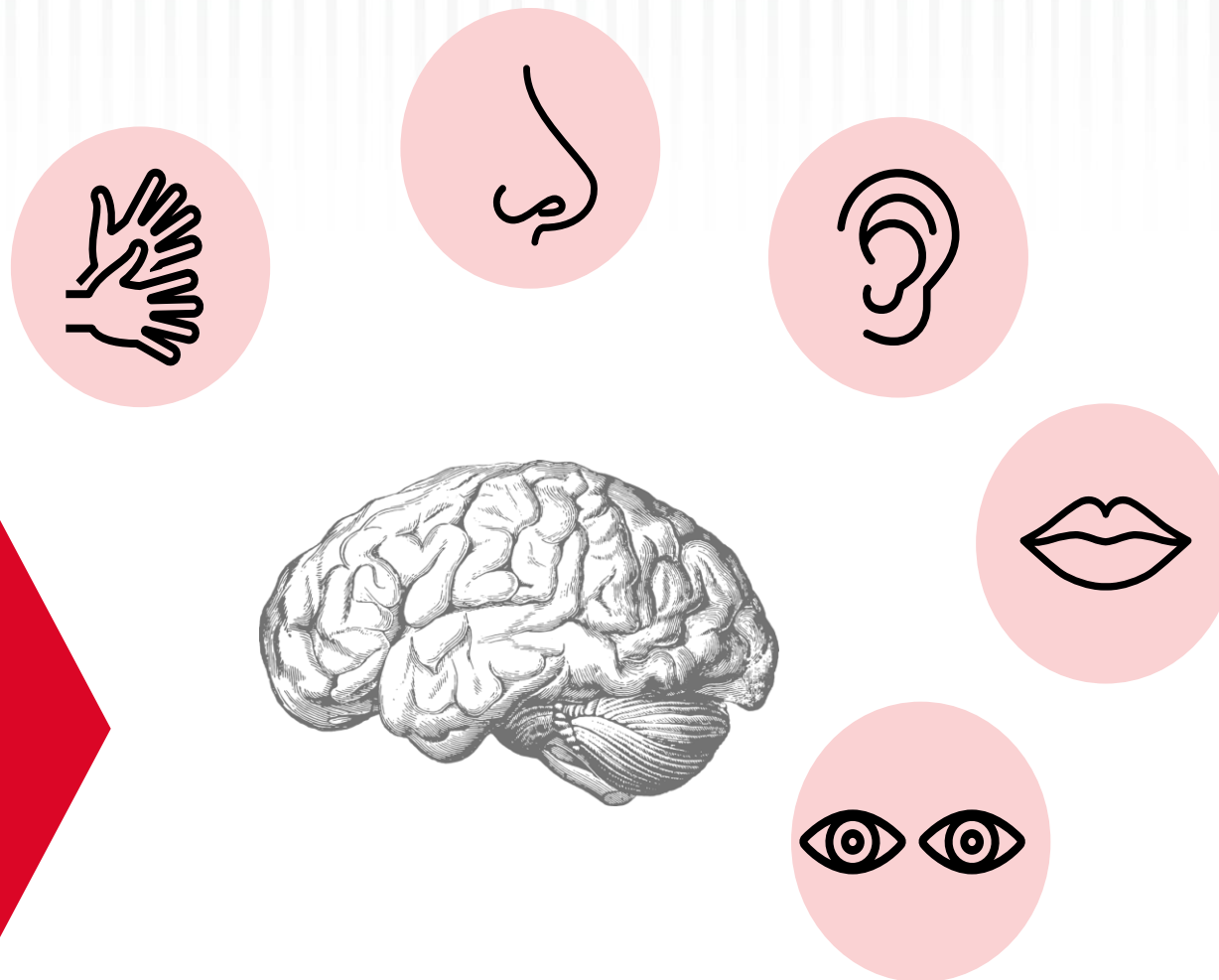
Combinação entre alimentos e bebidas para proporcionar uma experiência sensorial na qual ambos **destacam** seus elementos chave,

Resultando em uma sensação que não seria possível com eles consumidos separados.



**POR ONDE
COMEÇAR?**

**O QUE É
SABOR?**



A UNIÃO DE TODOS OS SENTIDOS

POR ONDE COMEÇAR?

Prestar atenção tanto na bebida quanto na comida.

VISUAL:

Cores, apresentação, beleza

A visão é o primeiro dos sentidos aguçados para fazer uma boa harmonização.



POR ONDE COMEÇAR?

PREPARAÇÃO



- Feche os olhos
 - **Inspire**
 - **Sinta os aromas da bebida**
 - **Perceba suas notas**
-
- **Rodas de harmonizações ajudam na percepção das características.**

DEGUSTAÇÃO



- Dê um pequeno gole
- Busque os sabores
- Avalie intensidade e duração
- Qual a força dessa bebida?



CONCEITOS DE HARMONIZAÇÃO

IDENTIFICAR E
RELACIONAR
OS PRINCIPAIS GOSTOS E
SENSAÇÕES
NA BOCA:

BEBIDA/ALIMENTO

ENTENDER AS
CARACTERÍSTICAS DE
CADA PARTE E
O EFEITO QUE
UMA TEM SOBRE
A OUTRA.

RODA DE HARMONIZAÇÕES

HARMONIZAÇÕES PERFEITAS
PRATOS CLÁSSICOS
PETISCOS DE BOTECA
CONSUMO EM CASA

DIRETRIZES BÁSICAS

Técnicas para encontrar as melhores combinações e uma experiência sensorial completa.

EQUILÍBRIO



SEMELHANÇA



CONTRASTE



COMPLEMENTAÇÃO



CULTURAL



**CAMPARI
ACADEMY**
A P R E S E N T A

*Harmonizações
Perfeitas*



OBRIGADO!