

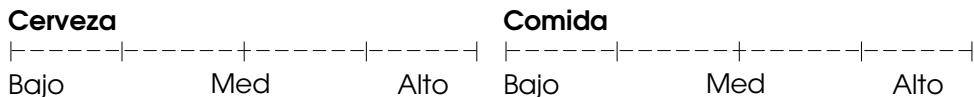
HOJA DE MARIDAJE DE CERVEZA

MARCA DE CERVEZA/ESTILO _____

PLATO _____

1 INTENSIDAD

Valora la intensidad total del sabor de cada elemento juntos y por separado:



INTENSIDAD DÚO Mucha cerveza equilibrio justo Mucha comida

2 SABOR & SENSACIÓN EN BOCA

Anota el nivel (bajo-alto) o la ausencia (0) de las sensaciones y sabores básicos.

Solo Cerveza	0 Low High	Solo Comida	0 Low High
a. Dulce	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a. Dulce	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
b. Amargo	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	b. Amargo	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
c. Ácido	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	c. Salado	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
d. Alcohol	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	d. insípido/sabroso	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
e. Carbonatación	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	e. Agrio	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
f. _____	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	f. Graso	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
g. _____	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	g. _____	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Anotar los cambios de sabor y sensación en boca cuando se prueban juntos

Cerveza maridada

a. Dulce	↑ ↓ ⊘ ☺ ☹
b. Amargo	↑ ↓ ⊘ ☺ ☹
c. Ácido	↑ ↓ ⊘ ☺ ☹
d. Alcohol	↑ ↓ ⊘ ☺ ☹
e. Carbonatación	↑ ↓ ⊘ ☺ ☹
f. _____	↑ ↓ ⊘ ☺ ☹
g. _____	↑ ↓ ⊘ ☺ ☹

Comida maridada

a. Dulce	↑ ↓ ⊘ ☺ ☹
b. Amargo	↑ ↓ ⊘ ☺ ☹
c. Salado	↑ ↓ ⊘ ☺ ☹
d. Insípido/Sabroso	↑ ↓ ⊘ ☺ ☹
e. Agrio	↑ ↓ ⊘ ☺ ☹
f. Graso	↑ ↓ ⊘ ☺ ☹
e. _____	↑ ↓ ⊘ ☺ ☹

↑ = Se incrementa ⊘ = Desaparece ☺ = Se vuelve más agradable
 ↓ = Decece ☹ = Se vuelve desagradable

3 CONEXIONES AROMÁTICAS

Anota las interacciones entre los componentes aromáticos (que se perciben tanto en el aroma como en el sabor) y que tienen efectos agradables o desagradables.

Para cada interacción indica si el maridaje ha sido positivo/agradable [☺] o negativo/desagradable [☹].

Cerveza	↔	Comida	
_____	↔	_____	☺ ☹
_____	↔	_____	☺ ☹
_____	↔	_____	☺ ☹
_____	↔	_____	☺ ☹
_____	↔	_____	☺ ☹
_____	↔	_____	☺ ☹

4 EN GENERAL

Opinión personal: ¿Cuánto te ha gustado este maridaje?



Nada



OK



Mucho

¿Cómo se podría modificar para mejorarlo?