

10. Οινογνωσία και σερβίρισμα Οίνου (συμπ. κουμανδαρίας)

<b>A/A Ενότητας</b>	<b>ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΩΝ</b>	<b>ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΩΡΕΣ)</b>
1	<b>Σερβίρισμα (Θερμοκρασία, Αποθήκευση, Κατανάλωση)</b>	0.5
2	<b>Βελτίωση Σερβιρίσματος</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Λήψη παραγγελίας</li> <li>• Άνοιγμα μπουκάλας κρασιού</li> <li>• Κλείσιμο μπουκάλας μετά το άνοιγμα για διατήρηση</li> <li>• Παλαιωμένα κρασιά και καταλληλόλητα για κατανάλωση</li> </ul>	1
3	<b>Κουμανδαρία</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ποτήρι σερβιρίσματος</li> <li>• Θερμοκρασία συντήρησης</li> <li>• Κατάλληλος Συνδυασμός φαγητού</li> </ul>	1
4	<b>Χώρος αποθήκευσης</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Θερμοκρασία</li> <li>• Χρόνια φύλαξης</li> <li>• Παλαίωση</li> <li>• Ακατάλληλο για κατανάλωση</li> </ul>	0.5
	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>3</b>