

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



COCTELERIA

Modalidad:

presencial con una duración 8 horas

Objetivos:

De la mano de los cocteleros de SLOW, conoceremos las técnicas modernas que se pueden aplicar durante el día a día de cualquier bar, restaurante y por supuesto las últimas tendencias en coctelería.

Contenidos:

EXTRACCIONES:

- Por temperatura
- En sifón
- Por percoración
- Por maceración
- Mediante aceites solubles/insolubles (Fatwash) Gelatinas

Crujientes de chocolate SIROPES:

- Simple/Rich
- Cordiales
- Schrubs

Papeles de frutas USO DEL SIFÓN:



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



-Sodas

-Espumas Esferificaciones Aires

Humos

Licores mediante extracciones previas