COCTELERIA CLASICA

Área: Hosteleria
Modalidad: Presencial
Duración: 8 h
Precio: Consultar

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

266

OBJETIVOS

El objetivo es dotar a los alumnos de las habilidades necesarias para personalizar cada uno de los cócteles internacionales con una pequeña diferenciación tanto en presentación como en texturas de los mismos.

CONTENIDOS

Preparación de Cócteles. Métodos y técnicas Importancia del hielo Decoración Recetario de 5 Cocteles Internacionales Personalización y variantes de los cocteles clásicos a cocteles de autor