



**ISU** universidad

Taller / Presencial

---

# MIXOLOGÍA ENTRE AMIGOS

1 Día / 1 sesión / 4 horas totales

---

# OBJETIVO



EN PAREJAS LOS ALUMNOS APRENDERÁN A REALIZAR DIFERENTES TAPAS ESTILO ESPAÑOL Y LAS ACOMPAÑARAN CON VINOS.

En este taller aprenderás:

- **Organizar la barra de un bar.**
- **Elaborar bebidas de autor.**
- **Elaboración de garnish para cocteles.**
- **Métodos de elaboración de cócteles (stire, shake, directos, etc...)**

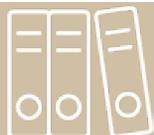
Soy candidato a este programa si:

- **Gusto por mixología**





# TEMARIO



## 1.1 RADIOGRAFÍA DE LOS CÓCTELES

## 1.2 ORGANIZACIÓN DE LA BARRA

## 1.3 ¿CÓMO HACER UN CÓCTEL PASO A PASO?

## 1.4 MIXOLOGÍA ENTRE AMIGOS

- 1.4.1 Taco al pastor líquido.
- 1.4.2 Balero mexicano
- 1.4.3 México vs. Jamaica
- 1.4.4 Sangre de príncipe





## **PREGUNTA POR PROMOCIONES**

---

222.408.1100

[admisiones@isu.edu.mx](mailto:admisiones@isu.edu.mx)

25 sur #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.