

Curso / Presencial

TU BAR EN CASA II

6 días / 6 sesiones / 24 horas totales

OBJETIVO



El participante aprenderá a elaborar cócteles de autor y mezclar ingredientes poco comunes para crear nuevas recetas.

En este taller aprenderás:

- El participante conocerá distintas técnicas de mixología así como la elaboración de jarabes.
- El participante aprenderá a emplear distintas bases en la elaboración de cócteles.

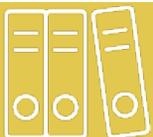
Soy candidato a este programa si:

- Me interesa aprender a elaborar coctelería.
- Me gustaría incrementar mis conocimientos sobre bebidas alcohólicas y bares.
- Me gustaría sorprender a mis invitados en casa con preparaciones originales.
- Me gustaría complementar mi formación profesional.





TEMARIO



1. Mixología con tequila.
2. Mixología con mezcal.
3. Mixología con ginebra.
4. Mixología con ron.
5. Mixología con vodka.
6. Cocteles a base de licores.
7. Cocteles a base de vino.
8. Cocteles a base de café.





PREGUNTA POR PROMOCIONES

222.408.1100
admisiones@isu.edu.mx
25 sur #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.