

MASTER EN MIXOLOGÍA



OBJETIVO

Curso dirigido a Bartenders profesionales interesados en ampliar sus conocimientos en técnicas y principios de la Mixología, con técnicas vanguardistas necesarias para innovar en la escena de la Coctelería mundial como un verdadero MIXÓLOGO, con bases teóricas y prácticas completamente sólidas.

REQUISITOS

Ser Bartender profesional titulado mayor de 18 años.

DURACIÓN: 8 Clases de 3 horas (24 horas totales)

Cupos: Sólo 6 cupos por curso

1. INTRODUCCIÓN A LA MIXOLOGÍA

- + Historia, tendencia Molecular
- + Estructura de un Cocktail
- + Los 6 sentidos
- + Conceptualización de la Mixología como Arte

2. ESFERIFICACIÓN / GELIFICACIONES

- + Esterificación Directa
- + Esterificación Inversa
- + Esferificación con Goma Xantana
- + Gelificación con Agar Agar
- + Gelificación con Colopez

3. AHUMADO

- + Comprensión de las Toxinas para uso saludable
- + Técnicas
- + Aplicaciones Creativas



4. SIFONES

- + Descripción de herramientas
- + Espumas nitrogenadas
- + Aires / Nubes
- + Carbonatación
- + Aplicación en la Coctelería

5. BITTERS, TINTURAS Y PERFUMES

- + Tipos y diferencias
- + Extracción de aceites esenciales
- + Producción Artesanal
- + Base práctica para el ensamble de sabores y aromas

6. JARABES / SYRUP/ SHRUBS/ LICORES

- + Jarabe simple
- + Rich Simple
- + Rock Candy
- + Golden Syrup
- + Bálsamos
- + Producción Artesanal de Licores
- + Técnicas de Elaboración



7. AGUA y HIELO

- + Comportamiento del Agua
- + Como nivelar el PH
- + Tipos y elaboración de Hielo

8. DESHIDRATACIÓN

- + Sales aromáticas y saborizadas
- + Tierras saborizadas
- + Garnituras

9. OTROS

- + Huerto Orgánico
- + Coctelería Saludable
- + Mantenición de Máquinas y herramientas
- + Normas de Higiene y conservación de Productos
- + Correcta manipulación de frutas y verduras en estado Natural

