

GASTROKOKTELGINTZA

GAIA Gastronomía eta Sukaldaritza Arteak

EGUTEGIA 2024/12/21 - 2024/12/21

TOKIA Donostia-San Sebastián

HIZKUNTZA Gaztelania

MODALITATEA Online

Informazio gehiago
eta izen-ematea

NORI ZUZENDUA

- Profesionales de la cocina: cocineros/as, jefes/as de partida, jefes/as de cocina, etc.
- Graduados/as en estudios de cocina.

PROGRAMA

- Familias y cócteles representativos:
 - Mocktail (cócteles sin alcohol)
 - Combinados
 - Grog
 - Toddy
 - Spritz
 - Buck
 - Royal
 - Coolers
 - Collins
 - Cócteles de autor y evolutivos

- Técnicas:

Tradicionales

- Directo al vaso standard
- Directo al vaso

De gastrococtelería

- Nixtamalización
- Caviar nitro
- Fermentación
- Deconstrucción
- Gasificación
- Helados y sorbetes de alcohol

- Helado nitro
- Gellan y metilcelulosa

IRAKASLEAK

Goronaeta Galindez, Ainhoa

<https://www.mondragon.edu/cursos/eu/ikastaroa/gastrokoktelgintza>