

CÓCTELES



Un cóctel o cóctel (del inglés cocktail), es una preparación a base de una mezcla de diferentes bebidas en diferentes proporciones, que contiene por lo general unos o más tipos de bebidas alcohólicas junto a otros ingredientes, generalmente jugos, frutas, salsas, miel, leche o crema, especias, etc. También son ingredientes comunes de los cócteles las bebidas carbónicas o refrescos sin alcohol, la soda y el agua tónica.

La palabra cocktail, a menudo se referencia exclusivamente unida a vacaciones o al periodo estival. No obstante intentaremos desmitificar este hecho y demostraros que las alternativas son infinitas. En verano triunfan los combinados refrescantes y suaves, mientras que entrado el otoño se buscan mezclas más potentes, que consigan hacerte entrar en calor.

Tipos de preparación

Directo, refrescado, batido, licuado, frozen y flambeado

Clasificación

Cócteles aperitivos, Cócteles digestivos, Cócteles nutritivos, Cócteles de sobremesa y Cócteles refrescantes

En estos monográficos veremos diferentes preparaciones según las temporadas y la ocasión.

En esta ocasión se harán: MOJITO, DAIQUIRI, MARGARITA Y PIÑA COLADA

Plazas limitadas. Matricula abierta

Envía el formulario de pre-inscripción para matricularte

* El precio incluye material didáctico, 4 cócteles y degustación. Si no hay un número mínimo de participantes, el curso podrá ser cancelado