



INTRODUÇÃO À MIXOLOGIA MOLECULAR

7 HORAS

30% TEÓRICO

70% PRÁTICO

OBJECTIVOS DO CURSO:

Com este curso pretende-se dotar os formandos com conhecimentos sobre o conceito e as diferentes técnicas da Mixologia Molecular, os formandos praticarão a esferização básica e inversa e utilizarão gelificantes e espumas nos cocktails. Capacitar os formandos sobre a diversidade da Mixologia Molecular. Dar a conhecer os diversos ingredientes que se utiliza nesta disciplina. Criar cocktails com espuma e gelificantes .

INFORMAÇÕES:

FORMADOR:

Fernando Brito

DURAÇÃO DO CURSO:

7 Horas

REQUISITOS:

Não é necessária experiência profissional.
Idade mínima de 16 anos.

TIPO DE CURSO:

30% Teórico / 70% Prático

MEIOS DE AVALIAÇÃO:

n/a

CUSTO DO CURSO:

130€

FICHA DE INSCRIÇÃO

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- MIXOLOGIA E TÉCNICAS DE EXECUÇÃO

- MIXOLOGIA MOLECULAR (INTRODUÇÃO)

- ESFERIZAÇÃO BÁSICA

- ESFERIZAÇÃO INVERSA

- UTILIZAÇÃO DE GELIFICANTES NOS
COCKTAILS

- UTILIZAÇÃO DE ESPUMAS NOS
COCKTAILS



Avenida José Régio, - 5-A - 2745 - 807 Massamá - Sintra
Telf.: (+351) 214 374 235 - TeIm.: (+351) 968 892 905
www.cocktailteam.net - cocktailteam@cocktailteam.net

