



MIXOLOGIA MOLECULAR AVANÇADA

7 HORAS

30% TEÓRICO

70% PRÁTICO

OBJECTIVOS DO CURSO:

Com este curso pretende-se que os formandos adquiram conhecimentos e prática na elaboração de bebidas com azoto líquido, esferizante, gelificantes, espumas e gelo seco.

INFORMAÇÕES:

FORMADOR:

Fernando Brito

DURAÇÃO DO CURSO:

7 Horas

REQUISITOS:

Curso "Introdução à Mixologia Molecular"

TIPO DE CURSO:

30% Teórico / 70% Prático

MEIOS DE AVALIAÇÃO:

n/a

CUSTO DO CURSO:

150€

FICHA DE INSCRIÇÃO

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- UTILIZAÇÃO DE GELIFICANTES NOS COCKTAILS

- UTILIZAÇÃO DE EXPESSANTES NOS COCKTAILS

- COCKTAILS FLUORESCENTES

- UTILIZAÇÃO DE GELO SECO

- UTILIZAÇÃO DE AZOTO LÍQUIDO

- UTILIZAÇÃO DE ISOMALTE NOS COCKTAILS

