Mondragon Unibertsitatea

GASTROCOCTELERÍA

TEMÁTICA	Gastronomía y Artes Culinarias
CALENDARIO	01/01/2025 - 02/01/2025
LUGAR	Donostia-San Sebastián
IDIOMA	Español
MODALIDAD	Online

Más información e inscripción

DIRIGIDO A

- 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

PROFESORADO

Urda, Txema
Troitiño, Patxi

---

http://mukom.mondragon.edu:8080/Plone/es/curso/gastrococteleria