

GASTROCOCTELERÍA

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias

CALENDARIO 03/04/2025 - 03/04/2025

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

Goronaeta Galindez, Ainhoa

<http://mukom.mondragon.edu:8080/Plone/es/cursos/gastrococteleria>