



I cocktail estivi



INIZIO CORSO: giovedì 1 luglio 2021

durata: 4 ore

Prezzo: **109,80 € (90,00 € + IVA)**

Frizzanti, freschi, decisi, alla frutta, analcolici: l'estate è la stagione ideale per concedersi un buon cocktail, magari da gustare a casa propria con amici e parenti. Se volete tentare l'arte della "mixology" e sperimentare le tecniche della miscelazione, il corso dell'Università del Gusto vi illustrerà passo dopo passo come preparare cocktail semplici ma d'effetto seguendo alcuni importanti accorgimenti: disporre di qualche strumento adatto, munirsi in anticipo di ghiaccio e soprattutto scegliere e combinare ingredienti di qualità.

Obiettivi:

Il corso illustrerà le tecniche di preparazione di vari cocktail, le attrezzature da utilizzare, i liquori da scegliere, le possibili combinazioni con gli altri ingredienti come zucchero, frutta, ghiaccio, bevande non alcoliche.

Contenuti:

INTRODUZIONE

- illustrazione dell'attrezzatura
- avvicinamento alle tecniche di miscelazione di base
- le guarnizioni
- bilanciamento di un cocktail

DRINK MOJITO AL PASSION FRUIT

- preparazione sciroppo al passion fruit
- dimostrazione MOJITO AL PASSION FRUIT

DRINK MISSIONARY'S DOWNFALL

- preparazione honey mix
- dimostrazione MISSIONARY'S DOWNFALL

DRINK GIN FIZZ

- dimostrazione GIN FIZZ

DRINK COCKTAIL ANALCOLICO ALL'ANGURIA

- preparazione sciroppo anguria
- dimostrazione cocktail analcolico all'anguria

Calendario

Giovedì 1 luglio 2021

dalle ore 19.00 alle ore 23.00

Chiusura delle iscrizioni:

Giovedì 24 giugno 2021

Destinatari:

Il corso è dedicato a quanti vogliono apprendere i segreti per la preparazione di cocktail estivi a casa propria.