MERCEOLOGIA

COCKTAIL ALCOLICI DA APERITIVO INTERNAZIONALI

* La figura del Barman
* Bicchieri da cocktail: terminologia, capienze e utilizzo
* Attrezzatura da lavoro sul banco bar: Terminologia e utilizzo
* Misurazione e dosaggi: parti, centilitri.
* Tecniche di Miscelazione avanzate (utilizzo del Jigger)
* Merceologia base sui distillati, correttori, aromatizzanti, bitters , vermouth.
* Merceologia succhi e polpe di frutta, prodotti sodati
* Prove pratiche versaggio in centilitri (con acqua)
* Prove pratiche preparazioni Aperitivi con prodotti originali.
* Calcolo del Drink Cost di un cocktail
* Organizzazione di un evento, ordini spesa, preparazione e allestimento sala
* Pre-Dinner Internazionali (es NEGRONI,AMERICANO ecc..)
* Preparazioni dei drink con tecnica SOTTOVUOTO per eventi
* UF L'abbinamento cocktail-cibo, chiamato 'food pairing'
* EVENTO FINALE: FOOD PAIRING
* Il Pasticcere che esercita in cucina nella preparazione dei piatti, in Sala con Cameriere nel prendere le comande e servire ai tavoli infine come Barman nella preparazione degli Aperitivi.