



Seminario de introducción a la Coctelería Evolutiva

Duración del taller	1 día, 3 horas lectivas
Horario	16:00 a 19:00
Aforo	5 personas máximo
Convocatorias	Consultar fechas por teléfono o email
Aula	Taller de Liquid Experience, en el centro de Barcelona
Precio	140 Euros (Susceptible de variar para posteriores convocatorias)
Forma de pago	70 Euros de señal (por transferencia bancaria) 70 Euros al comienzo del taller

La plaza quedara confirmada al recibir la transferencia bancaria, con mínimo 10 días antes de la fecha del taller, la fecha de los talleres son susceptibles de cambiarse

Otros	<ul style="list-style-type: none">• Ser mayor de 18 años• El taller está pensado para bartenders, pero puede realizarlo perfectamente personas sin amplios conocimientos de coctelería; cocineros, camareros, someliers o incluso aficionados, lo único imprescindible son las ganas de aprender cosas nuevas• Las clases se impartirán en español• Certificado de asistencia al seminario
Inscripción	Contactar para consultar fechas y disponibilidad



En qué consiste

El seminario está pensado para satisfacer la curiosidad por esta nueva forma de entender la coctelería, en la que, en la mayoría de las ocasiones, se mezclan técnicas clásicas con modernas, sin que ninguna predomine sobre la otra, siempre buscando una armonía,

Veremos las distintas técnicas clásicas, centrándonos en los distintos resultados que obtenemos al utilizar unas u otras

Percepción del sabor

Balance de sabores: la armonía del cóctel

Introducción a las nuevas técnicas y texturas aplicadas a la coctelería

Introducción a los métodos creativos, utilizados por Javier Caballero - Liquid Experience -

Explicación y degustación de 5 cócteles, donde está presente esta mezcla de técnicas y de conceptos

Un aforo tan limitado nos permite un dialogo mucho más fácil y fluido