ACCADEMIA DEL BAR
Bartender Training Center



PROGRAMMA DI

ADVANCED MIXOLOGY

IL CORSO PREVEDE 24 ORE DI LEZIONE FULL IMMERSION : 3 GIORNI DALLE 9:30 ALLE 18:30

COSTO: 300 € + 50 € di tessera

PROGRAMMA:

- ✓ **DAY 1:** Timeline mixology, dal 1100 al 1600, la liquoristica e preparazioni home made di infusi alcolici. Il punch, dal 1600 al 1800 , preparazione dell'oleo saccharum e degustazione di 2 punch.
- ✓ Presentazione del personaggio di Jerry Thomas, Harry Johnson con drink loro o legati al loro periodo con approfondimenti legati a gin e vermouth. Il club dei cantineros e il proibizionismo, implicazioni storico/sociali. Degustazione di altri drink dell'epoca. Approfondimento sui bitter.
- ✓ **DAY 2:** How to make a bitter, digressione sulle infusioni con approfondimenti legati agli ingredienti. Preparazioni home made: 20 preparazioni (fatte da voi)con sali, zuccheri spezie e frutta con svariate tecniche. PANORAMICA SUGLI ATTUALI STILI DI LAVORO (BRITISH /JAPAN) con analisi del corretto utilizzo/situazione lavorativa (stirring , jiggering, throwing, cenni di hard shake).
- ✓ **DAY 3:** Rum e tiki culture, degustazione di 8 tiki drink legati ai 2 personaggi più famosi della tiki era, degustazione rum e nel pomeriggio twist on classic: analisi delle strutture dei cocktail e profit garnishing.

SONO PREVISTI INTERVENTI E SEMINARI TENUTI DAI PIU' IMPORTANTI PROFESSIONISTI DEL SETTORE … SCOPRI CHI SARA' PRESENTE AL PROSSIMO CORSO DI MISCELAZIONE AVANZATA TRAMITE LA NOSTRA PAGINA FACEBOOK!
www.facebook.com/Accademia-del-bar-283607011692645