MIXOLOGY
Homemade & Food Pairing

Il corso **Homemade & Food Pairing** è adatto ai Professionisti Bartender o Baristi certificati che intendono iniziare un percorso verso la **miscelazione avanzata**, con creazione di **Drink elaborati** per pubblici esercizi in ambito Caffetteria e Cocktail Bar.

FREQUENZA		
Online	1 giorno Online (10:00 – 18:00)	

CARATTERISTICHE	Classe a numero chiuso (Min 3 persone)
EXTRA	---
REQUISITI	Certificato di Bartender Base
DURATA	8 ore
MATERIALI	---
RICONOSCIMENTI	• Master in Homemade & Food Pairing (Valido a livello Internazionale)

PROGRAMMA

- Zuccheri Aromatizzati e Glasse
- Creazione ed Utilizzo di Shrub
- Creazione ed Utilizzo di Sherbet
- Utilizzo di Prodotti di Caffetteria
- Listini elaborati per Coffee Shops
- Riduzioni e tecniche di impiego
- Premix Classici e Cucinati
- Sode Aromatizzate