Mondragon Unibertsitatea

GASTROKOKTELGINTZA

GAIA	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
EGUTEGIA	2025/01/01 - 2025/01/02
TOKIA	Donostia-San Sebastián
HIZKUNTZA	Gaztelania
MODALITATEA	Online

Informazio gehiago eta izen-ematea

NORI ZUZENDUA

Gastrokoktelgintzako online ikastaro trinkoa: ikasi osagaiak zehaztasunez eta sormenez nahasten, ohikoa ez den koktelak sortzeko.

Prestatu zure erritmora, showcooking-ak, errezetak, bideoak, podcast-ak eta ariketa praktikoak egiteko %100 online ikastaro batekin. Hobetu zure gaitasunak sektoreko adituen eskutik eta egin kontsultak ikastaroko tutoreari behar duzun guztietan.

- Kontsultak egiteko eta informazio gehiago jasotzeko, idatzi helbide honetara: cursosonline@bculinary.com

NORENTZAT:

Sukaldari profesionalak
Abiapuntuko eta sukaldeko buruak
Sukaldaritza ikasketetan graduatuak

PROGRAMA

Familia eta koktel adierazgarriak:

- Moktaila (alkoholik gabeko koktelak)
- Konbinatuak
- Groga
- Toddy
- Spritz
- Buck
- Royal
- Coolers
- Collins
- Egile-koktelak eta bilakaera-orriak

Teknikak:

- Tradizionalak
- Zuzenean edalontzi estandarrera
- Zuzenean basora
    - Gastroktokelgintzakoak
- Nixtamalizazioa
- Nitro kabiarra
- Hartzidura
- Deseraikitzea
- Gasifikazioa
- Izozkiak eta alkohol-sorbeteak
- Nitro izozkia
- Gellana eta metilzelulosa

IRAKASLEAK

Urda, Txema
Troitiño, Patxi

---

https://www.mondragon.edu/cursos/eu/ikastaroa/gastrokoktelgintza