

PROGRAMMA

CORSO HOME MADE MIXOLOGY

INTRABAR
Academy

1

MISCELAZIONE :
STORIA, RICETTE, PREPARAZIONI HOME-MADE

2

SIMPLE SYRUP & SYRUP PLURIGUSTO
POLPE DI FRUTTA A CALDO
POLPE DI FRUTTA A FREDDO
PREMIX - SOUR - FAT WASH

3

OLEO SACCHARUM
SHERBET & SRHUB
INVECCHIAMENTO DRINK

4

FERMENTATI E FERMENTAZIONI
BEVANDE GASSATE NATURALMENTE
KOMBUCHA
GINGER BEER & CO

5

CREAZIONE DI LIQUORI DIGESTIVI
ALCOLATI & IDROLATI
AROMATIZZAZIONE DISTILLATI

6

CREAZIONE DI LIQUORI DA APERITIVO
VERMOUTH & BITTER
LE SPEZIE

7

CHIARIFICAZIONE TECNICHE E UTILIZZI
LE SODE
I SALI

8

DRINK MOLECOLARI
ARIE E VELLUTI
DRINK SOLIDI

9

IL GHIACCIO
DILUIZIONE E FORME

10

CREAZIONE DRINK LIST
REGOLE HACCP