



Seminario Coctelería de Temporada

En qué consiste

El seminario consistirá en ver diferentes recetas utilizando tanto frutas frescas, como frutos secos, propios de esta época del año, para ello también utilizaremos especies que nos ayudaran a crear perfiles de sabor muy característicos de esta época del año

Se les entregara a los asistentes un recetario con todas las recetas vistas en la sesión

Toda la esencia Liquid Experience aplicada a los sabores de la temporada

Infusiones
Ahumados
Macerados
Texturas
Y mucho más...

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

Duración del taller	1 día, 2 horas lectivas
Horario	16:00 a 18:00
Aforo	Plazas muy limitadas
Convocatorias	Consultar fechas http://www.javiercaballero.es/es/Liquid-Experience.aspx Contactar por mail: formacion@liquidexperiece.es
Aula	Taller de Liquid Experience, en el centro de Barcelona
Precio	70 Euros (Susceptible de variar para posteriores convocatorias)
Forma de pago	35 Euros de señal (por transferencia bancaria) 35 Euros al comienzo del taller <i>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</i>
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• Certificado de asistencia al seminario
Inscripción	Contactar para consultar fechas y disponibilidad