

Seminario

Whisky/es: sus diferencias en la elaboración y las nuevas Técnicas e Ingredientes para Mezclarlos

En qué consiste

El Objetivo del seminario, es incidir en las distintas zonas productoras de whisky/es, y las principales diferencias en su elaboración. También veremos las últimas propuestas desarrolladas por Javier Caballero con este noble destilado, desde cócteles clásicos con un Twist más actual hasta la utilización de nuevas técnicas y texturas aplicadas a la coctelería

Toda la esencia Liquid Experience aplicada a la whisky/es

Infusiones
Ahumados
Macerados
Texturas
Y mucho más...

Duración del taller	1 día, 3 horas lectivas
Horario	16:00 - 19:00 (a confirmar en cada convocatoria)
Plazas	Máximo 6 personas
Convocatorias	1 mensual, consultar fechas www.javiercaballero.es
Aula	Taller Liquid Experience, en el centro de Barcelona
Precio	90 Euros (Susceptible a cambios para posteriores convocatorias)
Forma de pago	45 Euros paga y señal (Transferencia bancaria) 45 Euros al comienzo del taller

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

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, el único requisito imprescindible son las ganas de aprender cosas nuevas.
Inscripción	Contactar para consultar fechas y disponibilidad