

HOTR023PO. COCTELERÍA

Código: HOTR023PO

Horas: 50

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: HOTR023PO

Unidad 1. COCTELERÍA Y SUS RECETAS

- 1.1. Introducción al cóctel.
- 1.2. Historia
- 1.3. Características esenciales
- 1.4. Normas para la preparación de cócteles
- 1.5 Tipos componentes y su función.
- 1.6. Material del bar
- 1.7. Ingredientes del bar
- 1.8. Trucos para un buen cóctel
- 1.9. Consejos

Unidad 2 TIPOS DE CÓCTEL

- 2.1. Cócteles con vodka
- 2.2. Cócteles con ginebra
- 2.3. Cócteles con ron
- 2.4. Cócteles con whisky

- 2.5. Cócteles con tequila
- 2.6. Cócteles con jerez
- 2.7. Cócteles con burbujas
- 2.8. Cócteles sin alcohol
- 2.9. Cócteles y combinados

Unidad 3 .PREPARACIÓN Y CONFECCIÓN DE CÓCTELES

- 3.1. Preparar la estación central.
- 3.2. Manejo de coctelera y mezclador.
- 3.3. Elaboración de cócteles en la coctelera
- 3.4. Elaboración de los cócteles en vaso mezclador
- 3.5. Elaboración de cócteles.
- 3.6. Cócteles sin alcohol
- 3.7. Cócteles con alcohol
- 3.8. Cócteles aperitivos
- 3.9. Preparar elementos de decoración
- 3.10. Dosificación de bebidas
- 3.11. Efectuar el servicio de estas bebidas en barra

¿Qué aprenderás?

Aplicar los fundamentos de la coctelería y confeccionar diferentes tipos de cócteles.