

PACK BANQUETERÍA PARA PRINCIPIANTES



BARISTA TRAINING



INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL CAFÉ

TOSTADOS Y PROCESOS

MOLIENDA DEL CAFÉ

MOLIENDA DEL CAFÉ II

CEPA ROBUSTA VS ARÁBICA

UN BUEN CAFÉ

BEBIDAS CLÁSICAS Y TÉCNICAS

EXPRESSO & EXPRESSO DOBLE

RISTRETO & LUNGO

AMERICANO CLÁSICO

PUNTOS DE TEXTURARIZACIÓN

TEXTURIZADO DE ESPUMA DE LECHE

MONTAJE EN CAPUCCINO

TEXTURIZADO DE ESPUMA DE LECHE VEGETAL

MACCHIATO & LATTE

AFFOGATO & MOCCA CHOCOLATOSO

MACCHIATO CARAMEL

TÉ CHAI & COLD BREW

COFFEE TONIC & FRAPPUCCINO

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

MÉTODOS DE EXTRACCIÓN

CAFÉ Y EXTRACCIÓN DE AROMAS

PRENSA FRANCESA & MÉTODO V60

CAFETERA ITALIANA MÉTODO GRECA

AEROPRESS



COCTELERÍA CLÁSICA



HERRAMIENTAS DE BAR

TÉCNICAS DE BAR

RON

MOJITO CLÁSICO & MARACUYÁ

DAQUIRÍ & PIÑA COLADA

DAQUIRÍ SABOR FRUTILLA

PISCO

ACIDEZ-SOUR EN UN CÓCTEL

PISCO SOUR CLÁSICO & PISCO SOUR CON ALBÚMINA

PISCO SOUR PERUANO & PISCO SOUR CON TÉ

PISCO SOUR CON ALBAHACA

VODKA Y TEQUILA

COSMOPOLITAN & MOSCOW MULE

MARTINI ESPRESSO & TEQUILA SUNRISE

TEQUILA MARGARITA

GIN & CACHAÇA

TOM COLLINS & GIN TONIC

CAIPIRINHA

COCTELERÍA DE AUTOR

CÓCTEL EL DEBUTANTE & DESHUESADO

DESHUESADO DE SIFÓN

COCTELES CLÁSICOS

APEROL SPRITZ & RAMAZZOTTI

MARTINY DRY & NEGRONI

CLAVO OXIDADO & MANHATTAN

OLD FASHIONED

OTROS TRAGOS

RUSO BLANCO & RUSO NEGRO

GIBSON & IRISH COFFEE



SUSHI ROLLS



HERRAMIENTAS BÁSICAS

INSTRUMENTOS PARA PREPARAR SUSHI

EL ARROZ

LAVADO DEL ARROZ & EL VINAGRE

COCCIÓN DEL ARROZ & ARROZ Y VINAGRE

VERDURAS SALTEADAS

ROLL VEGETARIANO

CHAMPIÑONES SALTEADOS

SALMÓN

CORTE DE SALMÓN

CORTE DE SASHIMI

PLAQUETAS

PLAQUETA PALTA - AVOCADO

PLAQUETA QUESO CREMA

ROLLS CLÁSICOS

CALIFORNIA ROLL & AVOCADO ROLL

ROLL ENVUELTO EN SALMÓN

HOSOMAKI ROLL & NIGIRI DE SALMÓN

ROLL VEGETARIANO & EMPLATADO

ROLLS FRITOS

ROLL TEMPURA

ROLL FURAY - PANKO

SALSAS PARA ACOMPAÑAR

SALSA TERIYAKI & SALSA SATAY

SALSA DE AJÍ AMARILLO

SALSA ACEVICHADA

SALSA PONZU



CERTIFICADO AL FINALIZAR