

Percorso formativo InBar – Vocazione Miscelazione

Dettagli:

- Durata: 12 ore , 2 giorni
- Numero partecipanti: massimo 10
- Orario: 10/16
- Formatori:
Giaime Mauri, Mattia Pastori, Luca Angeli
- Luogo: Milano, Via Alghero 20 (MM Gorla)

Programma:

- Tipologie e metodi di produzione il loro utilizzo in miscelazione:
 - Vodka
 - Gin
 - Tequila
 - Mezcal
 - Rum
 - Bourbon
 - Bitter liquori ed amari:

Un' approfondita analisi dei distillati, liquori, e bitter che caratterizzano la miscelazione .