

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Cata de Ginebras

Duración: 60h

Modalidad: Online

Objetivo

El objetivo de este manual es que el alumno conozca la invención, procedencia y evolución a través de la historia de este destilado, así como su materia prima esencial y otras no menos importantes para su fabricación. Del mismo modo, que identifique las distintas elaboraciones y tipologías existentes de ginebra, y la reinención de la misma.

Contenido

Tema 1: Historia de la Ginebra

Tema 2: Métodos de Elaboración

Tema 3: La Ginebra en la Cocina

Tema 4: La Ginebra en la Coctelería