



Carval Formación sl



Curso de Mixología molecular con prácticas

Curso · A Distancia

349 € IVA inc.

Esta será tu mejor formación.

Tipología	Curso
Nivel	Nivel intermedio
Metodología	A distancia
Horas lectivas	400h
Duración	4 Meses
Inicio	Fechas a elegir
Envío de materiales de aprendizaje	Sí
Servicio de consultas	Sí
Tutor personal	Sí

Si te interesa la gastronomía molecular y buscas especializarte, no te pierdas esta gran oportunidad de realizar este Curso de mixología molecular con prácticas, que te presenta el portal formativo Emagister, brindado por la prestigiosa Escuela Superior Carval, la cual cuenta con una metodología de estudio a distancia, para que puedas estudiar de una manera muy cómoda desde la seguridad de tu hogar.

Con este programa de estudio, adquieres conocimientos sobre mixología molecular, el origen y sus diferencias, vas a ver los equipos y herramientas que se utilizan para la realización de licores y jaleas. Por su aspecto visual, en la actualidad, tiene mucho éxito en las barras tanto las espumas frías como calientes, mousse y cremas, sus diferentes usos y tipos. Conoces los distintos tipos de gelificantes, pectinas, goma xantica y gelatinas naturales, entre otros temas a desarrollar en el temario. Esta formación cuenta con una duración de cuatro meses, y con profesores que están a tu disposición para que puedas realizar las consultas que desees en todo momento.

Si estás interesado en realizar este completo curso de mixología molecular, no lo dudes más y ponte en contacto con los asesores, haciendo clic en el botón de "pedir más información", y ellos te proporcionan toda la información que necesites.

Instalaciones y fechas

A distancia

INICIO

Fechas a elegir

Matrícula abierta

A tener en cuenta

¿Cuáles son los objetivos de este curso?



Preguntas & Respuestas

Opiniones

Logros de este Centro



¿Cómo se consigue el sello CUM LAUDE?



Materias

- ✓ Coctelería
- ✓ Licores
- ✓ Métodos de conservación
- ✓ Reducciones
- ✓ Gelificación
- ✓ Cómo vender
- ✓ Esferificación
- ✓ Aires
- ✓ Mixología molecular
- ✓ Carbonatación y nitrogenado
- ✓ Jaleas
- ✓ Espumas frías y calientes
- ✓ Aspectos visuales en la mixología molecular
- ✓ Como sugerirla
- ✓ Conceptos de espumas frías y calientes
- ✓ Tipos y usos
- ✓ Distintos tipos de espumas
- ✓ Mousse y cremas
- ✓ Bizcochuelo de sifón

Profesores



Martin Pacheco Juarez

PROFESOR

Temario

Temario:

Introducción a la mixología clásica.

Origen y diferenciación de la mixología molecular.

Modificación de estructuras en la coctelería y sus derivaciones.

Carbonatación y nitrogenado.

Equipamientos y herramientas.

Mitos y verdades, elaboración de licores, jaleas, gastrique y reducciones.

Aspectos visuales en la mixología molecular.

Su actualidad en las barras y las razones del éxito, como vender, como sugerirla.

Conceptos de espumas frías y calientes. Tipos y usos.

El sifon Isi.

Distintos tipos de espumas, mousse y cremas. Metodos de conservación. Bizcochuelo de sifon.

Esferificación, Conceptos generales sobre Cloruro de Calcio, usos y posibles remplazos, alginato de sodio, conservación.

Citrato de sodio, usos, aplicación y ventajas en la coctelería molecular. Esferificación inversa, explicación y detalles de los productos a utilizar, el Gluconolactato de calcio.

Gelificación.

Conceptos generales de los distintos tipos de gelificantes, pectinas, goma guar, goma xantica, gelatinas naturales.

Aires.

Aplicaciones, tipos de aires, diferencia con las nubes