



MIXOLOGY ADVANCED

I segreti e le basi per crescere nel mondo del bere miscelato

N° LEZIONE	PROGRAMMA
1	TEORIA Presentazione corso: chi siamo e cosa facciamo, qual è lo scopo del corso Storia e origini dei cocktail e del bar: come e dove nascono, chi sono i primi a realizzare i cocktail e perché nascono Cocktail Eras: Punches, Archaic Era e Baroque Era
	PRATICA Come si prepara un punch: <i>l'oleo saccharum</i> , diverse tipologie di allungamento e le spezie da utilizzare COCKTAIL Punches, Mint Julep, Whiskey Cocktail, Brandy Smash, Brandy Crusta, Daisy Cocktail, Turf Cocktail
2	TEORIA Cocktail Eras: Classic Era, Prohibition era, Post Prohibition & Tiki Era
	COCKTAIL Aviation, French '75, Knickerbocker, Last Word, El Presidente, Mulata, White Lady #1, Boulevardier, Corpse Reviver, Mai Tai, Missionary Downfall, Fog Cutter e Zombie
3	TEORIA Cocktail Eras: The Dark Age of cocktail era, Modern Era
	COCKTAIL Rum Cooler, Sea Breeze, Blue Lagoon, Lemon Drop Martini, Espresso Martini, Vesper Martini
4	TEORIA Twist on classic: come creare un drink personale seguendo una filosofia e un concetto. (twist orizzontale, verticale e trasversale)
	PRATICA realizzazione di twist on classic
5	TEORIA Homemade: come realizzarli, conservarli e cosa dice la legge.
	PRATICA Laboratorio pratico di prodotti home made
6	TEORIA Il menù: arma di vendita da realizzare con cura e con concetto.
	PRATICA Prove e costruzioni dei propri drink
7	Presentazione del progetto e dei propri cocktail