



*Speakeasy bar school*

## DESCRIPCION

Este curso teórico-practico consiste básicamente en desarrollar de forma cualitativa y cuantitativa nuestros conocimientos en materia de análisis de sabores, aromas y texturas, interactuándolo con las capacidades del ser humano de captarlos. Es en sí, la máxima expresión en la elaboración de cocktails, trabajando con jarabes artesanales y infusiones de diferentes técnicas moleculares y clásicas .



Creando cocteles con la esencia tiki que trajeron desde la polinesia the don beachcomber y la mixología molecular evolutiva .

Creando nuevas tendencias en la cocteleria

*Speakeasy bar school*

# TEMARIO DESARROLLADO:

## I. INTRODUCCIÓN

- Test general de conocimientos.

- Preguntas asociadas a las Técnicas de la Coctelería clásica y contemporánea

- Conceptos generales: Etimología, definición.

- Interpretación de las formas de captar del ser humano.

*Speakeasy bar school*

# I. INFUSIONES

· Infusiones en frío

· Infusiones en caliente

· Maceraciones

· Diferencias entre infusiones

· Elaboración de Infusiones artesanales

*Speakeasy bar school*

# JARABES ARTESANALES & DE FABRICA

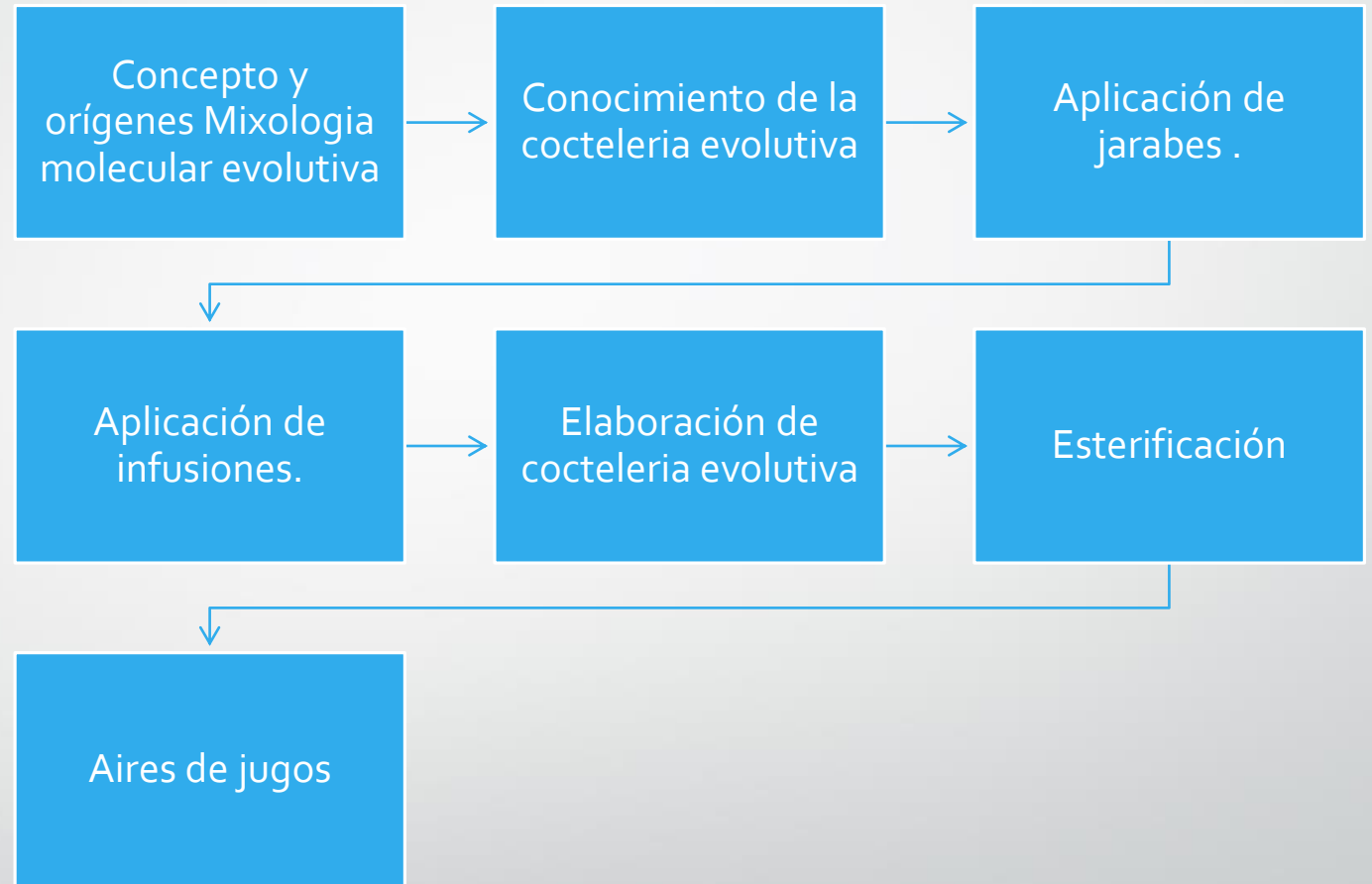
Elaboración de jarabes artesanales

- Jarabes de elaboración masiva

- Diferentes tipos de enducolorantes

*Speakeasy bar school*

# Cocteleria evolutiva



*Speakeasy bar school*



## *Speakeasy bar school*

### Dylan de Marx cocteles para experiencias sensoriales

- **Mixologo fundador de texturas escuela de mixologia & La casa del cantinero**
- **Experiencia** : 18 años detrás de las barras en hoteles y restaurantes de 5 estrellas y 5 diamantes en Cancún los cabos y argentina
- A trabajado con diferentes estilos de servicio y con chefs y sommeliers de talla internacional creando en conjunto diferentes cartas cocteles de acuerdo al concepto de los bares y restaurantes de los hoteles y bares donde ha trabajado
- A capacitado a mas de 700 bartenders en México y Sudamérica
- A Impartido seminarios en diferentes universidades como : universidad Anáhuac de Cancún, centro universitario Valladolid ,universidad tecnológica de Cancún y playa del Carmen ,Conalep carrillo puerto.
- BRAND AMBASSADOR & MIXOLOGO EN HBS-DELLI MEXICO , TROPICAL OASIS Y TROPICAL CLUB JARABES Y LICORES GOURMET .





SABORIZADOS



DYLAN-MIXOLOGY-BAR

- 9987047591 Dylan de Marx
- E-mail dylandemarx@Hotmail.com
- Precio por persona \$1800 pesos
- Incluye : manual, reconocimiento, insumos , y herramientas durante el curso.
- Duración del curso :10 horas totales
- Registro de la secretaria de trabajo como capacitador
  - PERD790718hvz-0005