



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Mocktails - Alkoholfreie, erfrischende Drinks für den Sommer

Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

Descrizione

In diesem Praxisworkshop geht es um Mocktails, die alkoholfreie Alternative zum Cocktail. Der Name stammt aus dem Englischen, abgeleitet von „to mock“ und bedeutet nachahmen bzw. vortäuschen. Auch in Südtirol gewinnen diese Drinks immer mehr an Beliebtheit, sei es bei einem gemütlichen Aperitivo mit Freunden, als Speisenbegleitung oder auch als Digestif oder Abend-Drink an der Bar. Produzenten setzen auf alkoholfreie Destillate wie Whisky, Gin, Amaretto usw., um z. B. auch einen Gin Tonic ohne Alkohol genießen zu können.

Nach einer Einführung zum Herstellungsverfahren und zu geschichtlichen Hintergründen wird in einem praktischen Teil der Aufbau eines Mocktails von einem Profi-Bartender präsentiert. Alles ganz nach dem Motto: „Less waste, high taste“.

Lingua d'offerta

Tedesco

Inizio

27.05.2024

Termine

27.05.2024

Numero giornate corso

1

dalle

10:00

alle

14:00

Durata

240 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien 59a

Destinatari

Geschmacksprofis

Docenti

Hannes Andergassen

Costo del corso

182 € Teilnahmegebühr

Termine per l'iscrizione

-



Corsi & Percorsi
corsi.percorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Agenzia/Ente
Albergatori Pubblici Esercenti Service -
Cooperativa

Pagina del corso
<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/mocktails-alkoholfreie-erfrischende-drinks-fur-den-sommer-396>

Persona da contattare
Gustelier Atelier für Geschmackserfahrung
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it

Dolci innovativi – vegani e senza glutine

Ambito tematico
Cucina ed alimentazione

Descrizione
Durante il corso verranno rielaborati dolci classici ma in chiave innovativa, senza uova, latticini e glutine nel rispetto dei principi base della cucina sana, naturale e che sia accessibile anche a coloro che hanno intolleranze e allergie.

Contenuti:

Sacher
Mousse alla frutta con base meringa all'italiana
Base della frolla con cremoso al caramello e cioccolato

Lingua d'offerta
Tedesco

Inizio
22.05.2024

Termine
22.05.2024

Numero giornate corso
1

dalle
09:00

alle
17:00

Durata
480 minuti

Descrizione durata
-

Luogo
Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung
Via Macello 59 Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien

Destinatari
Esperti di gusto



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Docenti

Manuel Marzari

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Costo del corso

283 € quota di partecipazione

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente

Albergatori Pubblici Esercenti Service -
Cooperativa

Pagina del corso

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/dolci-innovativi-senza-zucchero-400>

Persona da contattare

Gustelier atelier del gusto
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it

Espresso, Cappuccino e Latte Art

Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

Descrizione

In questo workshop imparerete tutto quello che si deve sapere sul caffè! Inoltre il pomeriggio vedrete come si fa il cappuccino perfetto e imparerete come decorarlo con la tecnica "latte art"!

Lingua d'offerta

Tedesco, Inglese, Italiano

Inizio

12.06.2024

Termine

12.06.2024

Numero giornate corso

1

dalle

09:00

alle

14:00

Durata

300 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Gustelier - atelier del gusto
Via Macello 59 59a



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Destinatari

Esperti di gusto

Docenti

Stefano Urru

Costo del corso

315 € Quota di partecipazione

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente

Albergatori Pubblici Esercenti Service -
Cooperativa

Pagina del corso

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/espresso-cappuccino-e-latte-art-397>

Persona da contattare

Gustelier atelier del gusto

Tel. +390471317777

Email info@gustelier.it



Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it