



AMBROSÍA
CENTRO CULINARIO

ESPECIALIDAD EN DESTILADOS

Fecha de Inicio: marzo 2019

Horarios: miércoles de 18:00 a 22:00 hrs

Duración: 18 sesiones

Perfil de Egreso: El alumno podrá identificar las características generales de diferentes tipos de bebidas destiladas según su materia prima, origen y tipo de elaboración a través de la cata organoléptica, proponiendo su forma de consumo.

- Dentro del mundo de las bebidas destiladas existen muchos estilos y tipos de espirituosos o aguardientes, podremos conocer su origen, procesos de elaboración, analizarlos por sus materias primas, por los métodos de destilación y por su envejecimiento en barrica o algunas otras características, pero lo más importante de todo esto es que entendamos cuales son bebidas de calidad y como se logran.

Impartido por Instructores especializados con amplia experiencia en bebidas alcohólicas.



AMBROSÍA
CENTRO CULINARIO

TEMARIO

Módulo I Que es un spirit

- Que es una bebida alcohólica
- Destilados de uva
- Brandy
- Cognac
- Pisco y Orujo
- COTELERIA I

1. Consumo responsable
2. Que es el alcohol ilícito y como identificarlo
3. Inducción al bar
4. Herramientas de bar

Módulo II – Productos de Grano

- Whisky variantes y sus cambios alrededor del mundo

1. Scotch
2. Irish
3. American

- Vodka y Ginebra

1. Materias primas
2. Tipos
3. Variantes y estilos



AMBROSÍA
CENTRO CULINARIO

- Coctelería II
 1. El mundo de la coctelería clásica
 2. Familias de cocteles

Highball

Collins

Martini

Fizz

Módulo III – Productos de Fruta y Plantas

- Tequila I
 1. Materia primas
 2. Procesos y DO

- Tequila II
 1. Tipos de Tequila
 2. Cata de Tequila

- Mezcal
 1. Materias primas
 2. Procesos



A M B R O S Í A
CENTRO CULINARIO

- Ron
 1. Estilos de ron
 2. Que es la miel virgen
- Licores
- Coctelería III

1. Cocteles WORLD CLASS

Inscripción: \$5,940. -

4 pagos: \$4,100. -

Incluye:

- Manuales digitales
- Kit de copas
- Cata de 4 a 5 destilados (spirits)
- Creación y practica de coctelería
- Equipo de coctelería básico. (jigger, bar spoon, shaker Americano 2 pza, colador)
- Todos los insumos y material para las prácticas de bar están incluidos.

Calendario y costos sujetos a cambios sin previo aviso.

IVA incluido

En caso de no reunir el número mínimo de alumnos se pospondrá o cancelará el diplomado.

Pagos a considerar: estacionamiento.

Av. Periférico Sur 3395
Rincón del Pedregal, 14120 CDMX

f acc.ambrosia
t ambrosia_cc
@ ambrosiacentroculinario
ambrosía centro culinario

T. 46.24.97.00
46.24.97.48

ccaambrosia.mx