

Formació contínua

CURS INTENSIU SOBRE EL SAKE, EL SHOCHU I ALTRES BEGUDES JAPONESSES



Professor: Antonio Campins Chaler



TEMARI

Antonio Campins és el propietari i gerent de de SEDA LÍQUIDA, S.L. President del ESI (Institut Europeu del Sake) Autor del llibre SAKE, LA SEDA LÍQUIDA i de 7 llibres més sobre gastronomia.

Amb aquest curs descobrirem les principals classificacions del Sake i com els diversos mètodes d'elaboració produeixen sakes amb característiques i perfils de sabor molt diferenciats.

Ens dirigim a persones interessades en el món del vi de manera professional i que vulguin aplicar els coneixements que els oferim en la restauració, producció i comercialització.

1. Idees generals sobre la història del sake
2. Els ingredients del sake:
 - L'aigua
 - L'arròs
 - El Koji
 - Altres ingredients autoritzats
3. L'elaboració del Sake
 - El moto i shubo
 - El sandan shikomi i el moromi
 - Filtrat
 - Pasteurutzació
 - Emmagatzament.
4. Tipus de sake
5. El servei del sake
6. El sake en cocklecteria

METODOLOGIA

Les classes combinem teoria i pràctica, incloent la demostració de Bartender

COST DEL CURS: 217,80€

DURADA: 4 sessions de 3 hores de 16h a 19h

TEMPORALITZACIÓ: Proposta 1: 28/10/21 , 02/11/21 , 04/11/21, 09/11/21
Proposta 2: 01/02/22, 03/02/22, 08/02/22, 10/02/22

