



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Mocktails - Alkoholfreie, erfrischende Drinks für den Sommer

Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

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“.

Kurssprache

Deutsch

Beginn

27.05.2024

Ende

27.05.2024

Kurstage

1

Beginnzeit

10:00 Uhr

Endzeit

14:00 Uhr

Dauer

240 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung
Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien 59a

Zielgruppe

Geschmacksprofis

Referent/in

Hannes Andergassen

Gebühr

182 € Teilnahmegebühr

Anmeldeschluss

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter
HGV - Service Genossenschaft

Detailseite zum Kurs
<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/mocktails-alkoholfreie-erfrischende-drinks-fur-den-sommer-396>

Ansprechperson
Gustelier Atelier für Geschmackserfahrung
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it

Innovative Snacks für den Barbereich

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

Belegtes Brötchen, Toast und Piadina kennt jeder – aber geht auch mehr? Ja, das geht! In diesem Kurs kreieren Sie einfache, kleine Gerichte und Snacks, welche in jeder Bar schnell und unkompliziert zubereitet und mithilfe einer Mikrowelle und eines Toasters erwärmt werden können. Vom neu interpretierten Toast zur Bowle, vom besonderen Brötchen zum stylischen Häppchen - auch laktosefrei oder vegan: Es werden allerlei kleine Köstlichkeiten mit dem gewissen Etwas kreiert, welche die persönliche Note des Betriebs unterstreichen und für Kundenbindung und Umsatz sorgen.

Inhalte:

Poké Bowl
Taboulé
Weißwurst-Chorizo-Spieß
Verschiedene Aufstriche: Humus, Frischkäse, Olivencreme
Tortillas
Knödeltapas

Kurssprache



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
27.05.2024

Ende
27.05.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
15:00 Uhr

Endzeit
19:00 Uhr

Dauer
240 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung
Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien 59a

Zielgruppe
Geschmacksprofi

Referent/in
Christian Walder

Gebühr
182 € Teilnahmegebühr

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter
HGV - Service Genossenschaft

Detailseite zum Kurs
<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/innovative-snacks-fur-den-barbereich-401>

Ansprechperson
Gustelier Atelier für Geschmackserfahrung
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it

Espresso, Cappuccino e Latte Art

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
In diesem Workshop lernen Sie alles, was Sie wissen müssen über Kaffee! Am Nachmittag werden Sie sehen, wie man einen perfekten Cappuccino macht und lernen, wie man ihn mit der Technik "latte art" dekoriert!



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Kurssprache

Deutsch, Englisch, Italienisch

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn

12.06.2024

Ende

12.06.2024

Kurstage

1

Beginnzeit

09:00 Uhr

Endzeit

14:00 Uhr

Dauer

300 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Via Macello 59 59a

Zielgruppe

Esperti di gusto

Referent/in

Stefano Urru

Gebühr

315 € Quota di partecipazione

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

HGV - Service Genossenschaft

Detailseite zum Kurs

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

Ansprechperson

Gustelier atelier del gusto

Tel. +390471317777

Email info@gustelier.it