

MENTORING · MALA SAÑA

Si estás leyendo este dossier de una manera u otra estás interesado en el mundo de la coctelería, las buenas mezclas y los tragos con estilo.

¡Vamos a resolver tus dudas!

En Mala Saña impartimos cursos tanto a profesionales del sector como a aficionados, adaptándonos a las necesidades y niveles de cada alumno y siempre dándole un enfoque práctico a nuestros talleres.

Si eres principiante (**profesional o aficionado**) nuestra recomendación para empezar es la siguiente:

Taller de cócteles esenciales.

En este taller de entre dos y tres horas de duración trabajaremos sobre los siguientes temas.

- Explicación y manejo de los diferentes utensilios de coctelería.
- Servicio de copas con los destilados más populares.
- Realización de un sirope de azúcar, un ingrediente muy común.
- Realización de los cócteles esenciales:



- Mojito
- Caipirinha
- Margarita
- Bloody Mary
- Piña Colada
- Moscow Mule
- Whiskey Sour
- Pisco Sour
- Old Fashioned
- Espresso Martini
- Aperol Spritz
- Negroni
- Clásicos Mala Saña sin alcohol

Si eres **profesional del sector** y ya has dado los primeros pasos en el mundo de la coctelería podemos colaborar juntos en los siguientes puntos:

- Desarrollo de un menú de coctelería para tu negocio.
- Impartiendo formación a tu equipo y seguimiento de los progresos.
- Explicación de nuevas técnicas, así como shrubs, maceraciones, infusiones, ahumadores, fat wash...
- Estudio de las pautas de trabajo para aumentar la rapidez en el servicio.