

8564 Flüssiges Mexico

Tequila, Mezcal und Co.

Rauchiger Mezcal aus Oaxaca, fruchtiger Reposado aus Jalisco oder Sotol. Sie erleben in diesem Kurs mexikanische Agavenbrände inklusive eines sensorischen Tastings und Sie lernen das Mixen von typisch mexikanischen Drinks.

Die Zielgruppe:

Mitarbeiter:innen aus der Gastronomie und Hotellerie und interessierte Privatpersonen.

Die Inhalte:

- Einführung mexikanische Agavenbrände
- Sensorisches Tasting
- Verkostung (Altos, Don Julio, Del Maguey, Kah, 1800, Epsolon, Casamigos, Padre, Patron, Corralejo)
- Mixen von diversen mexikanischen Drinks