

MOLEKULARNA MIKSOLOGIJA I U ŠTUT PULA (RCK)

Molekularna miksologija je proces pripreme barskih mješavina koristeći opremu i tehnike iz područja molekularne gastronomije. Popularne tehnike molekularne miksologije uključuju uporabu gelova, pjena, tekućeg dušika, magle, skrućujućih tekućina i mnogo toga.

Moderna koktel scena ima za cilj poboljšati doživljaj novim okusima i vizualnom prezentacijom.

Naši su strukovni učitelji ugostiteljskog posluživanja Ingrid Racan i Igor Černjul imali priliku sudjelovati na stručnoj edukaciji navedenih priprava barskih mješavina. Tjedna edukacija se održala u Milanu u L'Accademia Professionale per Bartender.

Stečena znanja i vještine doprinijet će inovativnom i kreativnom pristupu nastavnog procesa, na dobrobit i veselje naših sadašnjih i budućih učenika.





www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.