Τι χρειάζεται για να πετύχεις αξέχαστα κοκτέιλ

Αν εργάζεσαι σε υπηρεσίες φιλοξενίας και τουρισμού, οι γνώσεις και οι δεξιότητες της κατάρτισής σου **και** στο μάθημα του Bar θα σου φανούν ιδιαίτερα χρήσιμες στην επαγγελματική σου σταδιοδρομία.
Σήμερα οι σπουδαστές μας ειδικότητας Τεχνικοί Τουριστικών Μονάδων & Επιχειρήσεων Φιλοξενίας, με την άριστη καθοδήγηση των εκπαιδευτών τους Τουριστικολόγων κ. Φυργαδά Θοδωρή και κ. Παπαδοπούλου Ευρώπης, δημιούργησαν στο εργαστήριό τους πολλά υπέροχα κλασικά κοκτέιλ. Δυο απ' αυτά ήταν η μαργαρίτα (Margarita) και το μοχίτο (mojito).

Για επιτυχημένη δημιουργία είναι απαραίτητα τα παρακάτω:

- Η θεωρητική και εργαστηριακή κατάρτιση που αποκτά κάποιος σπουδάζοντας στο Δ.ΙΕΚ Νέων Μουδανιών
- Το μεράκι και η φαντασία
- Η θετική διάθεση για δημιουργία
- Για τη margarita: cointreau, λάιμ, φέτες λάιμ ή λεμονιού, tequila και αλάτι.
- Για το γνήσιο κουβανέζικο mojito: ρούμι, ζάχαρη, δυόσμος ή μέντα και λάιμ.

Συγχαρητήρια στους σπουδαστές μας και στους εκπαιδευτές τους!

Ο Διευθυντής του Δημόσιου ΙΕΚ Νέων Μουδανιών
Πέτρος Ζαγκλιβερινός