

image not found or type unknown



Guía de cócteles clásicos y modernos

Héctor Henche

Fecha de publicación:
07/10/2014

¡El libro definitivo para los amantes de los cócteles!

Sello Editorial:
GeoPlaneta

La cultura del cóctel se ha asentado en España de forma irreversible. Lejos quedan los tiempos en que degustar un mojito era misión casi imposible incluso en las grandes ciudades. Y algunos nuevos consumidores quieren dar el paso y lanzarse a preparar sus propios cócteles, pero no saben por dónde empezar, qué utensilios emplear, qué cócteles preparar para cada ocasión, etc. La *Guía de cócteles clásicos y modernos* aporta esas claves de un modo didáctico y claro, para que todos los amantes de los cócteles pierdan el miedo a ponerse manos a la obra.

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

Incluye:

Introducción al mundo de la coctelería

Capítulo de técnicas y conceptos básicos

Teléfono: 91 423 3711

Recetas de una selección de 50 cócteles, desde los más clásicos hasta las apuestas más innovadoras

Reseñas de las mejores coctelerías del país

Y además: cupones de descuento para una selección de coctelerías españolas.

Email:
lescudero@planeta.es

Héctor Henche

Barman de profesión, Héctor Henche es un joven empresario para quien la coctelería no es solamente una forma de vida, sino "una manera de vivir experiencias intrínsecas donde la fusión de sabores, aromas y texturas definen momentos para el recuerdo en las personas". Nacido en Platja d'Aro (Gerona) en 1981, acumula una amplia experiencia en el sector: ha sido miembro del equipo Dry Martini y responsable de las barras de hoteles y espacios destacados en Cataluña. Héctor es un profesional creativo y con carácter *expertise* para el diseño, la innovación y aplicación de las nuevas tendencias en el sector. Actualmente, es director de Fizz Bartenders (www.fizzbartenders.com), empresa pionera en el servicio de catering de coctelería, cuyo atributo principal es el trabajo realizado en I+D para ofrecer a clientes nuevas fórmulas con las que sorprender en cada evento. Reconocido asesor en coctelería, ha colaborado con marcas como The Macallan, Granini, Vichy Catalán o Cafés Tupinamba.