

ÍNDICE

1. LA GINEBRA

1.1. Historia de la Ginebra

- Origen3
- La Introducción de la Ginebra8
- Estilos 10
- La Ginebra en España..... 11
- Lo que hemos aprendido 15
- Autoevaluación 16

1.2. Métodos de Elaboración

- Introducción a la Ginebra.....21
- La Condimentación de la Ginebra..... 23
- Ginebras Clásicas y Singulares.....25
- Lo que hemos aprendido32
- Autoevaluación33

2. APLICACIÓN DE LA GINEBRA EN LA COCINA Y COCTELERÍA

2.1. La Ginebra en la Cocina

- La Polivalencia37
- Elaboración del Producto y la Ginebra.....37
- Los Postres39
- Recetario.....40
- Lo que hemos aprendido45
- Autoevaluación46

2.2. La Ginebra en la Coctelería

- Orígenes Históricos.....49
- Orígenes del Cóctel51
- Origen del Combinado55
- Recetario.....56
- Lo que hemos aprendido63
- Autoevaluación64

GLOSARIO

BIBLIOGRAFÍA