

HOME BARISTA – espresso i latte art

HARMONOGRAM SZKOLENIA:

09:00 KAWA - COFFEE CULTURE

- § gatunki i odmiany
- § zbiór i obróbka
- § palenie kawy oraz komponowanie mieszanek

09:30 ESPRESSO

- § podstawowe cechy i parametry espresso
- § czynniki determinujące espresso - proces krok po kroku
- § kryteria oceny espresso

10:30 MLEKO

- § podstawowe parametry
- § teksturowanie/spienianie mleka
- § napoje z dodatkiem mleka

11:00 LATTE ART

- § podstawowe wzory
- § latte art w warunkach domowych

13:00 ZAKOŃCZENIE SZKOLENIA

EST. 2009

colours of coffee



SZKOŁA BARISTÓW - CONCEPT STORE