

LABORATORIO DI CAFFETTERIA

Scheda informativa



Target:

Baristi e operatori del caffè senza esperienza o con esperienza minima nella trasformazione del caffè e nella montatura del latte.

Obiettivi:

Acquisire le regole fondamentali di trasformazione del prodotto caffè, passando dalla regolazione e manutenzione della attrezzature ai "segreti" per la preparazione dell'Espresso e del Cappuccino perfetto. Realizzazione di Espresso e di Cappuccini classici a regola d'arte.

Argomenti Trattati:

Regolazione del macinadosatore e della macchina espresso.
Regole fondamentali per l'estrazione dell' Espresso Perfetto.
Il latte, il vapore, l'emulsione.
Come preparare e servire l' Espresso e il Cappuccino.
Prove pratiche.
Manutenzione e pulizia di tutte le attrezzature utilizzate.

