



Barista Workshop

Powerd by www.poweryourparty.de



Basic:

- Theoretische Einführung in das Thema Kaffee
- Was gibt es für Kaffee Variationen
- Kennenlernen der Siebträgermaschine
- Hygienekunde
- Kennenlernen der Kaffeemühle
- Know-how der Kaffeebohne und des Mahlgrads
- Lernen den perfekten Espresso zuzubereiten
- Die Milch und ihre Besonderheiten
- Milchaufschäumen
- Den ersten Latte Macchiato zubereiten



Basic:

In unserem Barista Basic Kurs möchten wir Kaffeebegeisterte und Genießer etwas näher an den perfekten Kaffee führen.

Im Theoretischen Teil beginnen wir mit der Einführung zum Thema Kaffee und der Bohne aus der er gemacht wird.

Es werden einige der beliebtesten Kaffeevariationen kennengelernt.

Für den praktischen Teil führen wir Sie direkt an unsere Siebträgermaschine und an die Kaffeemühle. Von der Mühleneinstellung bis hin zur richtigen Technik für die Zubereitung eines perfekten Espressos, lernen Sie alles, was Sie als Barista wissen müssen.



Basic:

Hygiene ist das A und O wenn es um Lebensmittel geht.

Was ist zu beachten?

Wir erklären Ihnen genau worauf es bei der richtigen Kaffee zubereitung ankommt. Der interessanteste Teil an diesem Workshop ist zweifelsfrei das richtige Milchaufschäumen.

Wir zeigen Ihnen wie Sie den perfekten Milchschaum auch für ihren Kaffee zuhause schäumen und was zu beachten ist.

Im letzten Teil des Kurses werden Sie den perfekten Latte Macchiato kreieren, und Sollte es Naturtalente unter Ihnen geben können diese ihren Latte Macchiato Schon mit den ersten kleinen Herzchen zaubern.



Basic:



Wir bieten die Kurse nach Terminvereinbarung an.

12 Personen Maximal, Kursdauer ca. 4 Stunden, je 99,99€

Interessant evtl. auch : **Fortgeschrittener Barista Workshop**
Latte Art Workshop

www.poweryourparty.de

Dieselstrasse 10, 61467 Kronberg

0173/2026006

Powerd by www.poweryourparty.de

