

Barista Kurs 1 (Einsteiger)

Der Barista Kurs für Einsteiger ist gedacht für Hobbybaristi. Du erfährst alles über die Grundlagen im Umgang mit Kaffee & Espressobohnen für Deinen Anwendungsbereich. Der erste Teil des Kurses vermittelt Dir die wichtigsten theoretischen Fakten zum Thema Kaffeeanbau, die Verarbeitung und vieles mehr.

Hier wirst Du die Faszination und die Leidenschaft rund um den perfekten Espresso erleben.

Kursinhalt:

- Theoretisches Wissen Rund um den Kaffee (Anbau ,Unterschied Arabica / Robusta)
- Die Mühle: Mahlgrad, Dosierung
- Die Espressomaschine: Technik, Bedienung, Unterschiede
- Zubereitung Espresso: Dosierung, Tampen, Druck und Durchlaufdauer
- Extraktion: worauf kommt es an - Über-, Unterextraktion
- Zubereitung des perfekten Espresso auf einer Siebträgermaschine
- Zubereitung und Erklärung der unterschiedlichen Getränke: Latte Macchiato, Cappuccino usw.
- Verkostung der zubereiteten Getränke
- Reinigung der Mühle und der Siebträgermaschine

Zielgruppe:

- Alle die Ihr Wissen rund um den Kaffee vertiefen wollen
- Besitzer von Siebträgermaschinen, die mehr mit Ihrer Maschine machen möchten
- Firmen, Gruppen und alle, die gerne etwas kreatives gemeinsam erleben wollen

Kursdetails:

- Dauer: ca. 2 Stunden
- Kursgebühr 79,- pro Person zzgl. MwSt.
- Gruppengröße: 4-6 Personen (oder individuell auf Anfrage)