BARISTA II.

Det er først når du har kunnskap om hele reisen til kaffebæret, at du virkelig begynner å skjønne bæret.

Målet med BARISTA II er å gi deg kunnskap om hvilke faktorer som påvirker smaken på kaffen og hvilke effekter bryggingen kan ha på den.

Kurset gir deg grunnleggende kunnskap om ulike tørke- og vaskeprosesser og brenneprofiler. Gjennom finjusteringer på espressoutstyret og teknikken din får du erfaring med hva som skal til for å fremheve potensialet i kaffen. Du blir også introdusert til Latte Art.

TID: 4 - 5 timer
ANTALL DELTAKERE: 4 personer
PRIS: 2.000,-