

Home-Barista Handling Kurs



An wen richtet sich dieser Kurs:

- Sie lieben Espresso und möchten Ihre Kenntnisse der Zubereitung auf Ihrer Siebträgermaschine von Espresso, Lungo und Americano vertiefen.
- Sie lieben cremigen Milchschaum und möchten Ihre Gäste zu Hause mit einem perfekten Cappuccino überraschen!

Kursinhalt:

- An der eigenen oder einer von uns zur Verfügung gestellten italienischen Kolbenmaschine lernen Sie Schritt für Schritt die richtigen Einstellungen für einen perfekten Espresso.
- Sie lernen den Zusammenhang zwischen Mahlgrad, Extraktion und Zeit zu verstehen.
- Sie lernen die Zubereitung eines cremigen Milchschaums für einen perfekten Cappuccino.
- Auch die Reinigung und Pflege der Gerätschaften gehören in diesen Kurs.

Weitere Infos:

- Kursdauer: ca. 3.5 Stunden
- Kursplätze: 4 (Einzelperson oder als Paar)
- Kursort: Ladenlokal Frauenfeld / Hungerbühlstrasse 17, 8500 Frauenfeld
- Kursbeginn: 18:00 Uhr (Eintreffen ab 17.30 Uhr)
- Kurskosten: pro Person 190.00 CHF
- Kurskosten: pro Paar 290.00 CHF (zusammen an einer Maschine)
- Die Mindestteilnehmerzahl beträgt 3 Personen



Termine

