

# ZÁKLADY PŘÍPRAVY ESPRESSA

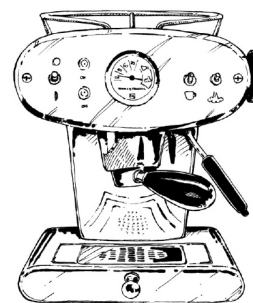
DVOUHODINOVÝ KURZ PRO NADŠENCE PŘÍPRAVY ESPRESSA  
V DOMÁCÍCH PODMÍNKÁCH



KAVÁRNA SEZÓNA

## ZÁKLADY PŘÍPRAVY ESPRESSA

ZÁKLADNÍ DVOUHODINOVÝ KURZ PŘÍPRAVY  
ESPRESSA A PRÁCE S MLÉKEM



### **Komu je kurz určen?**

Kurz jsme připravili pro všechny nadšence do přípravy espressa, kteří berou kávu jako hobby a snaží se docílit nejlepších možných výsledků v domácích podmínkách.

### **Co se naučíte?**

Během kurzu se seznámíte se základy přípravy espressa a pění mléka. Naučíte se pracovat s mlýnkem, správně používat tamper, nastavit espresso dle daného receptu a analyzovat případné chyby. Dále se budete věnovat správné technice pění mléka, abyste dosáhli kvalitních nápojů jako macchiato, cappuccino nebo flat white.

### **S jakými technologiemi budete pracovat?**

Jelikož je tento workshop založen především na praktickém nácviku, má účastník k dispozici naše kavárenské vybavení: mlýnek Fiorenzato F64E a kávovar Brasilia Maior. Všechny další potřebné pomůcky jsou samozřejmě také k dispozici.

### **Kdo vás bude školit?**

Všichni školitelé jsou zkušení baristi s praxí v oboru.

**Workshop je limitovaný 2 místy a je možné jej uskutečnit pouze mimo otvírací hodiny kavárny.**

Workshop je určen pro všechny kávové nadšence bez nutnosti předchozích znalostí.

Platba za kurz není možná na místě. Použijte prosím platbu bankovním převodem nebo platbu předem v kavárně. Cena je uvedena za 1 osobu.

# 1500 Kč

VOUCHER MŮŽETE VĚNOVAT  
JAKO DÁREK!