

ZÁKLADY PŘÍPRAVY FILTROVANÉ KÁVY

DVOUHODINOVÝ KURZ PRO VŠECHNY NADŠENCE PŘÍPRAVY FILTROVANÉ
KÁVY V DOMÁCÍCH PODMÍNKÁCH



KAVÁRNA SEZÓNA

ZÁKLADY PŘÍPRAVY FILTROVANÉ KÁVY

ZÁKLADNÍ DVOUHODINOVÝ KURZ PŘÍPRAVY
KÁVY V DOMÁCÍCH PODMÍNKÁCH



Komu je kurz určen?

Tento kurz je určen pro všechny, kteří propadli kouzlu filtrované výběrové kávy a chtějí se zdokonalit v její přípravě.

Co se naučíte?

V první fázi workshopu se seznámíte se základními sensorickými vlastnostmi kávy a naučíte se rozpoznat časté defekty v chuti (dané ať již samotnou surovinou nebo přípravou). Dále si představíme některé hlavní faktory ovlivňující výslednou chuť filtrované kávy – vodu, mlýnek a různé způsoby extrakce / filtrace. Krátce se seznámíte s technickými aspekty přípravy a mezinárodními standardy. Zbytek workshopu bude věnován samotné přípravě, kdy si vyzkoušíte nejoblíbenější metody přípravy jako Hario V60, Chemex, Aeropress, Clever Dripper.

S jakými technologiemi budete pracovat?

K dispozici budete mít všechny nejpoužívanější metody přípravy filtrované kávy, společně s mlýnkem a váhou Hario.

Kdo vás bude školit?

Všichni školitelé jsou zkušení baristi s praxí v oboru.

Workshop je limitovaný 2 místy.

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!