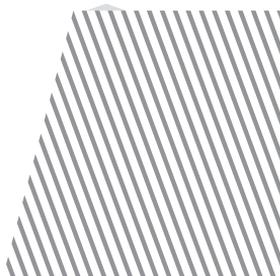


Тренинги для любителей кофе



Основы домашнего приготовления



Длительность: 2-2,5 часа

Стоимость: 2 500 рублей

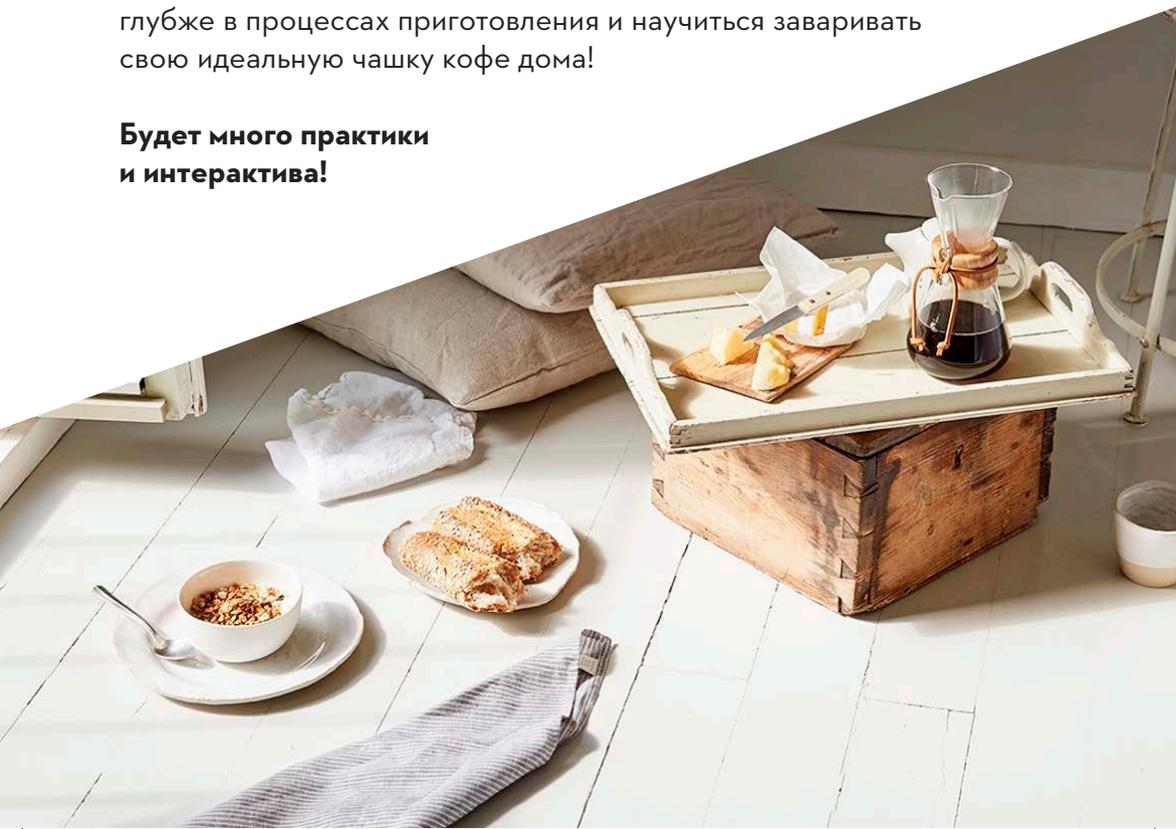
Мастер-класс по приготовлению кофе в домашних условиях.

ВО ВРЕМЯ ОБУЧЕНИЯ ВЫ:

- Погрузитесь в историю кофе и способы его приготовления
- Узнаете от каких параметров зависит вкус кофе
- Научитесь готовить кофе пятью способами: в турке, френч-прессе, чашке, моке и фильтр кофеварке
- Узнаете о том, что такое “золотая чашка”
- Самостоятельно приготовите кофе некоторыми из указанных способов

Этот курс подойдет для любителей кофе, тех, кто хочет разобраться глубже в процессах приготовления и научиться заваривать свою идеальную чашку кофе дома!

Будет много практики и интерактива!





Путь кофе от ростка до чашки + дегустация

Длительность: 1,5-2 часа

Стоимость: 600 рублей

Теоретический семинар, посвящён тому, какой путь проходит кофе от маленького ростка на кофейной ферме до наших с вами чашек.

ВО ВРЕМЯ ОБУЧЕНИЯ ВЫ:

- Узнаете, откуда появился кофе и какие легенды с этим связаны
- Узнаете, что такое кофейный пояс Земли и как он формировался
- Научитесь разбираться в видах и сортах кофе
- Познакомитесь со всеми этапами производства
- Научитесь выбирать кофе
- Прodeгустируете кофе трех разных обжарок и их сочетания с десертами

Этот курс подойдет для тех, кто хочет погрузиться в историю распространения кофе и узнать больше о его произрастании и особенностях производства.

Вас ждёт захватывающее путешествие в мир кофе!



Альтернативные способы заваривания



Длительность: 3 часа

Стоимость: 5 000 рублей

Мастер-класс по приготовлению кофе самыми трендовыми – альтернативными методами!

ВО ВРЕМЯ ОБУЧЕНИЯ ВЫ:

- Познакомитесь с видовым и сортовым разнообразием
- Узнаете историю возникновения «гаджетов» для кофе
- Узнаете, какие факторы влияют на готовый напиток
- Познакомитесь с основами заваривания
- На практике разберетесь во влиянии метода заваривания на напиток
- Научитесь подбирать параметры для заваривания кофе

Этот курс подойдет для любителей кофе, тех, кто хочет разбираться в многообразии способов приготовления и научиться готовить свою идеальную чашку в воронке Hario V60, Кемексе, Аэропрессе.

Будет много практики и дегустаций!





Сам себе бариста

Длительность: 5 часов
Стоимость: 10 000 рублей

Тренинг по приготовлению кофе эспрессо-методом, после его прохождения вы научитесь готовить кофе, как это делают бариста в кофейнях!

ВО ВРЕМЯ ОБУЧЕНИЯ ВЫ:

- Погрузитесь в историю мировой кофейной культуры
- Увидите устройство первой в Италии эспрессо-машины
- Узнаете, что такое помол кофе и критерии его качества
- Попробуете эспрессо в формате “золотой чашки”
- Научитесь готовить эспрессо на профессиональной кофемашине
- Освоите взбивание молока и приготовите настоящий капучино своими руками
- Узнаете рецепты множества классических и новых напитков из кофейных карт лучших кофеен мира
- Закрепите новые знания и навыки на практике

“Сам себе бариста” подходит для любителей кофе и профессионалов. Вас ждёт полное погружение в искусство приготовления эспрессо и напитков на его основе!

**Будет много новых вкусов
и интересных
знаний!**



Латте-арт



Длительность: 5 часов

Стоимость: 5 000 рублей

Мастер-класс по искусству создания рисунков на кофе.

ВО ВРЕМЯ ОБУЧЕНИЯ ВЫ:

- Научитесь выбирать молоко для своего любимого кофе
- Освоите секреты взбивания идеальной молочной пенки
- Узнаете о всевозможных техниках рисования на кофе
- Научитесь рисовать базовые рисунки: сердечко, тюльпан, розетта

Мастер-класс подойдёт тем, кто стремится сделать свой капучино идеальным и добавить индивидуальности кофейным напиткам с помощью рисунка.

Будет много вкусных и красивых капучино!!





Основы приготовления эспрессо

Длительность: 7 часов

Стоимость: 12 000 рублей

Тренинг по приготовлению кофейных напитков на профессиональной кофемашине. После его прохождения вы научитесь готовить кофе, как это делают бариста в кофейнях!

ВО ВРЕМЯ ОБУЧЕНИЯ ВЫ:

- Погрузитесь в историю мировой кофейной культуры
- Овладеете навыками работы с профессиональным оборудованием
- Освоите важные навыки настройки помола и дегустации эспрессо
- Познакомитесь со всеми параметрами заваривания кофе и сможете их контролировать
- Научитесь взбивать молоко и готовить идеальный капучино
- поймете, как важно поддерживать своё кофейное оборудование в чистоте

Этот тренинг подходит для любителей кофе и желающих стать профессионалом в кофейной индустрии.

Вас ждёт полное погружение в искусство приготовления эспрессо и напитков на его основе!

**Будет много практики
и новых интересных знаний!**



