

Área: Hostelería y Turismo

Fecha: Lunes 26 noviembre 2018

LUGAR DE CELEBRACIÓN

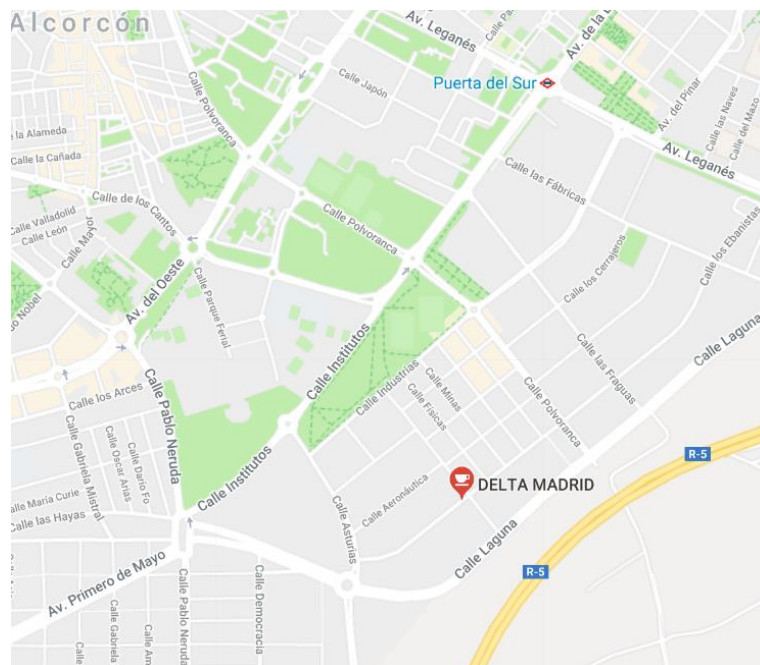
Delta Cafés

C/ Electrónica, 29

Teléfono de contacto: 916 898 165 / 28

Alcorcón.

Horario: 11:00 a 14:00



Consultad la dirección y opciones del transporte. El traslado corre a cuenta del alumno.

REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA PROGRAMA

De mano de la Coffee Master Mariam Amini, disfrutaremos de la máster class que Delta Cafés ha preparado para nosotros.

Origen del café. “De la planta a la taza”:

- Variedades. Arábica y robusta.
- Métodos de recogida y secado.
- Tipos de tueste. Natural y torrefacto.

Molienda

- Explicación molino.
- Tipos de molienda.
- Café sub extraído o sobre extraído. Cómo detectarlo.
- Parámetros espresso perfecto.

Mano

- Elaboración espresso perfecto paso a paso.
- Medidas correctas para elaborar recetas.
- Cómo conservar el café.
- Protocolo inicio y finalización del servicio.

Técnicas emulsión de leche

- Técnicas de emulsión de leche.
- Beneficios texturización.
- Presentación.
- Painting.
- Dibujos en el café.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas. Se aconseja traer una máquina de foto o vídeo.

DURACIÓN ESTIMADA

3 horas.

PROFESORADO

Mariam Amini
Coffe Master