

BARISTA TRAINING COURSE*



BARISTA TRAINING COURSE

- 1.ความรู้เกี่ยวกับกาแฟ ประวัติ และต้นกำเนิดของกาแฟ
- 2.การเลือกเมล็ดกาแฟและการเก็บรักษาให้มีคุณภาพ
- 3.การเลือกซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์ เครื่องทำกาแฟ วัตุดิบที่จำเป็นในการเปิดร้านกาแฟ
- 4.การเลือกวัตุดิบในการชงกาแฟ
- 5.เทคนิคการเป่าฟองนม
- 6.การชงกาแฟร้อนและกาแฟเย็นสูตรต่างๆ
- 7.การชงชา
- 8.การคำนวณต้นทุนในการซื้อวัตุดิบ
- 9.เคล็ดลับและเทคนิคการเปิดร้านกาแฟอย่างมืออาชีพและให้ได้ผลกำไร
- 10.เมนูเครื่องดื่มในหลักสูตร เช่น อเมริกาโน่, คาปูชิโน่, มอคค่า, ลาเต้ เป็นต้น