

BARISTA TRAINING COURSE

BARISTA TRAINING COURSE

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