

PROFESSIONAL BARISTA SENSORY & TECHNICAL SKILLS



เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นเทคนิคการเป็น Barista มืออาชีพแบบสากล ต้องตระหนักถึงความเข้าใจในการเป็น BARISTA มืออาชีพ เน้นพื้นฐานเมล็ดกาแฟ ทักษะการชิมกาแฟ {Cupping} เพื่อสามารถจำแนกกลิ่น รสชาติ ความแตกต่างของเมล็ดกาแฟแก้วได้ถูกต้อง สามารถประเมินเบื้องต้นของสาเหตุแห่งรสชาติ แนวทางแก้ไข ข้อบกพร่องที่เกิดจากสารกาแฟ เมล็ดกาแฟแก้ว และการผลิตกาแฟในระดับเบื้องต้น โดยใช้ Coffee Taste and Aroma Chart

หัวข้อการฝึกอบรม : วันที่ 1

- Coffee Knowledge / ความรู้เกี่ยวกับปัจจัยที่ส่งผลต่อกลิ่นและรสชาติของกาแฟ
- Brewing Knowledge / ความรู้และเทคนิคเกี่ยวกับการชงกาแฟในรูปแบบเครื่องชงที่ไม่ใช้แรงดัน
- 4 Heartnof Coffee Extraction / ปัจจัยหลักในการชงกาแฟให้ได้คุณภาพ / ปริมาณน้ำและผงกาแฟที่ใช้ / ระยะเวลาในการสกัดกาแฟ / การบดกาแฟ
- Chart Brewing Ratio / Chart แสดงอัตราส่วนการสกัดกาแฟ
- TDS Refractometer / วิธีการหาค่าความเข้มข้นของรสชาติกาแฟ (โดยใช้เครื่อง TDS)
- Coffee Flavor Profile / ให้ความเข้าใจลักษณะ กลิ่นและรสชาติของกาแฟ

หัวข้อการฝึกอบรม : วันที่ 2

- Desing Flavor Profile / การออกแบบรสชาติของกาแฟ
- Work Shop Drip V60 / ขั้นตอนการชงกาแฟด้วยเครื่อง Drip V60
- Work Shop Drip Kalita / ขั้นตอนการชงกาแฟด้วยเครื่อง Drip Kalita
- Work Shop Drip Airopress / ขั้นตอนการชงกาแฟด้วยเครื่อง Drip Airopress
- Work Shop Drip Chemex / ขั้นตอนการชงกาแฟด้วยเครื่อง Drip Chemex
- Work Shop Cold Drip / ขั้นตอนการชงกาแฟ Cold Drip
- Work Shop Cold Brew / ขั้นตอนการชงกาแฟ Cold Brew