BARISTA TRAINING COURSE*

BARISTA TRAINING COURSE

1.ความรู้เกี่ยวกับกาแฟ ประวัติ และต้นกำเนิดของกาแฟ

2.การเลือกเมล็ดกาแฟและการเก็บรักษาให้มีคุณภาพ

3.การเลือกซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์ เครื่องทำกาแฟ วัตถุดิบที่จำเป็นในการเปิดร้านกาแฟ

4.การเลือกวัตถุดิบในการชงกาแฟ

5.เทคนิคการเป่าฟองนม

6.การชงกาแฟร้อนและกาแฟเย็นสูตรต่างๆ

7.การชงชา

8.การคำนวณต้นทุนในการซื้อวัตถุดิบ

9.เคล็ดลับและเทคนิคการเปิดร้านกาแฟอย่างมืออาชีพและให้ได้ผลกำไร

10.เมนูเครื่องดื่มในหลักสูตร เช่น อเมริกาโน่, คาปูชิโน่, มอคค่า, ลาเต้ เป็นต้น