# PROFESSIONAL BARISTA SENSORY & TECHNICAL SKILLS

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นเทคนิคการเป็น Barista มืออาชีพแบบสากล ต้องตระหนักถึงความเข้าใจในการเป็น BARISTA มืออาชีพ เน้นพื้นฐานเมล็ดกาแฟ ทักษะการชิมกาแฟ {Cupping} เพื่อสามารถจำแนกกลิ่น รสชาติ ความแตกต่างของเมล็ดกาแฟคั่วได้ถูกต้อง สามารถประเมินเบื้องต้นของสาเหตุแห่งรสชาติ แนวทางแก้ไข ข้อบกพร่องที่เกิดจากสารกาแฟ เมล็ดกาแฟคั่ว 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 กลิ่นและรสชาติของกาฟ

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