

**Workshop „LIGHT“: Speziell geeignet für Einsteiger.
Dieses Konzept vermittelt dir alle Grundkenntnisse der
Espresso-Zubereitung und des richtigen Milchaufschäumens.**

Einführung in die Kaffee-Zubereitung:

Zubereitungsformen von Kaffee

Maschinen & Technik

Espresso-Zubereitung:

Definition eines Espresso

Espresso-Technik, Wasserhärte, Temperatur, Luftfeuchtigkeit

Richtigen Mahlgrad und Dosierung wählen

Häufigste Fehler

Levelieren des Kaffees und das richtige Tampen

Fünf Tassen-Test

Übersicht klassischer Espresso-Getränke

Milch-Aufschäumen:

Die richtige Milch

Das richtige Werkzeug

Von der Milch zum Schaum

Zubereitung verschiedener Milchgetränke

Maschinenpflege

Das richtige Reinigen der Espresso-Maschine

Reinigung des Mahlwerks