

## **KURS BARISTA**

**Grupa 10 uczniów uczestniczyła marcu 2017r.w kursie barista. Zakres kursu przewidywał Podstawy teoretyczne jak i praktyczne**



**Espresso -prawidłowe metody dozowania i ubijania. Kawy mleczne, kawy deserowe, z czekoladą, z alkoholem, kawa po wiedeńsku, Irish coffee.**

**Nie zabrakło sztuki -Latte art czyli wzorów lanych z ręki, rysowanych sosem i szpikulcem**

