Master Barista Coffee Brewing, i metodi di preparazione. VIDEO

godina-c845af8d

https://youtu.be/XXCBn_78SV8

La **Bazzara Academy**, in qualità di Training Premier Campus SCA, lancia "**Master Barista Coffee Brewing**", la sua nuova collana di 10 video informativi della durata di 4 minuti ciascuno, in collaborazione con *Mixer*, per affrontare assieme le tematiche relative al mondo del caffè filtro, grazie agli interventi del caffesperto **Andrej Godina**.

La necessità del barista, come anche del consumatore, di approcciarsi all'affascinante mondo del filtro, segna l'inizio di una nuova era, dove già il primo video può far chiarezza sui principali metodi di estrazioni presenti a livello internazionale. Nei video si valuteranno le principali regole fondamentali per l'estrazione assieme ai parametri di tostatura e macinatura, per poi proseguire la rassegna trattando nel dettaglio in ogni video, un singolo metodo di estrazione tra alcuni dei più noti quali Chemex, V60, Cold brew, French press, Clever, Aeropress e Syphon.

Inoltre nei video verranno forniti dei consigli utili sia al barista per ampliare la gamma di preparazioni da offrire nel suo locale sia al consumatore per apprezzare un ottimo caffè nella sua routine giornaliera.

GUARDA IN QUESTA PAGINA IL PRIMO VIDEO DELLA SERIE: I METODI DI PREPARAZIONE.