I segreti del caffè espresso - 15) La tazzina professionale

tazzine-9cdf49c1

In questo nuovo appuntamento con il videocorso in collaborazione con Bazzara, Claudia Boschini, titolare di Le Porcellane d'Ancap, azienda produttrice di ceramiche per la tavola e per l'horeca spiega le caratteristiche che rendono una tazzina ideale per il bar.

1. La tazzina professionale

[embed width="560"]http://youtu.be/oMAFFeMHCYY[/embed]

2. La tazzina da degustazione

[embed width="560"]http://youtu.be/PazPXhOPYd0[/embed]

(segue)

Già pubblicati

Dedicato ai baristi: i segreti del caffè espresso. Introduzione

1) La macchina da caffè

2) Il macinadosatore

3) La purificazione dell'acqua

4) La temperatura dell'acqua

5) La pulizia delle attrezzature

6) L'importanza della tazzina

7) I consigli del campione

8) Il caffè decaffeinato

9) La Latte Art

10) Gli effetti della caffeina

11) Metodo di assaggio alla brasiliana

12) Miscela, dolcezza, acidità

13) Il caffè filtro, l'altra preparazione

14) Le macchine: componenti e manutenzione